SILVERCREST®

HAND BLENDER SET SSMS 600 C3

GB
HAND BLENDER SET
Operating instructions

HU
BOTMIXER KÉSZLET
Használati utasítás

CZ
TYČOVÝ MIXÉR
Návod k obsluze

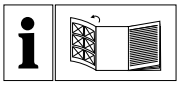
DE AT CH
STABMIXER-SET
Bedienungsanleitung

PL
BLENDER RĘCZNY - ZESTAW
Instrukcja obsługi

SI
PALIČNI MEŠALNIK Z DODATNIM PRIBOROM
Navodila za uporabo

SK
TYČOVÝ MIXÉR
Návod na obsluhu

IAN 93491



(GB)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

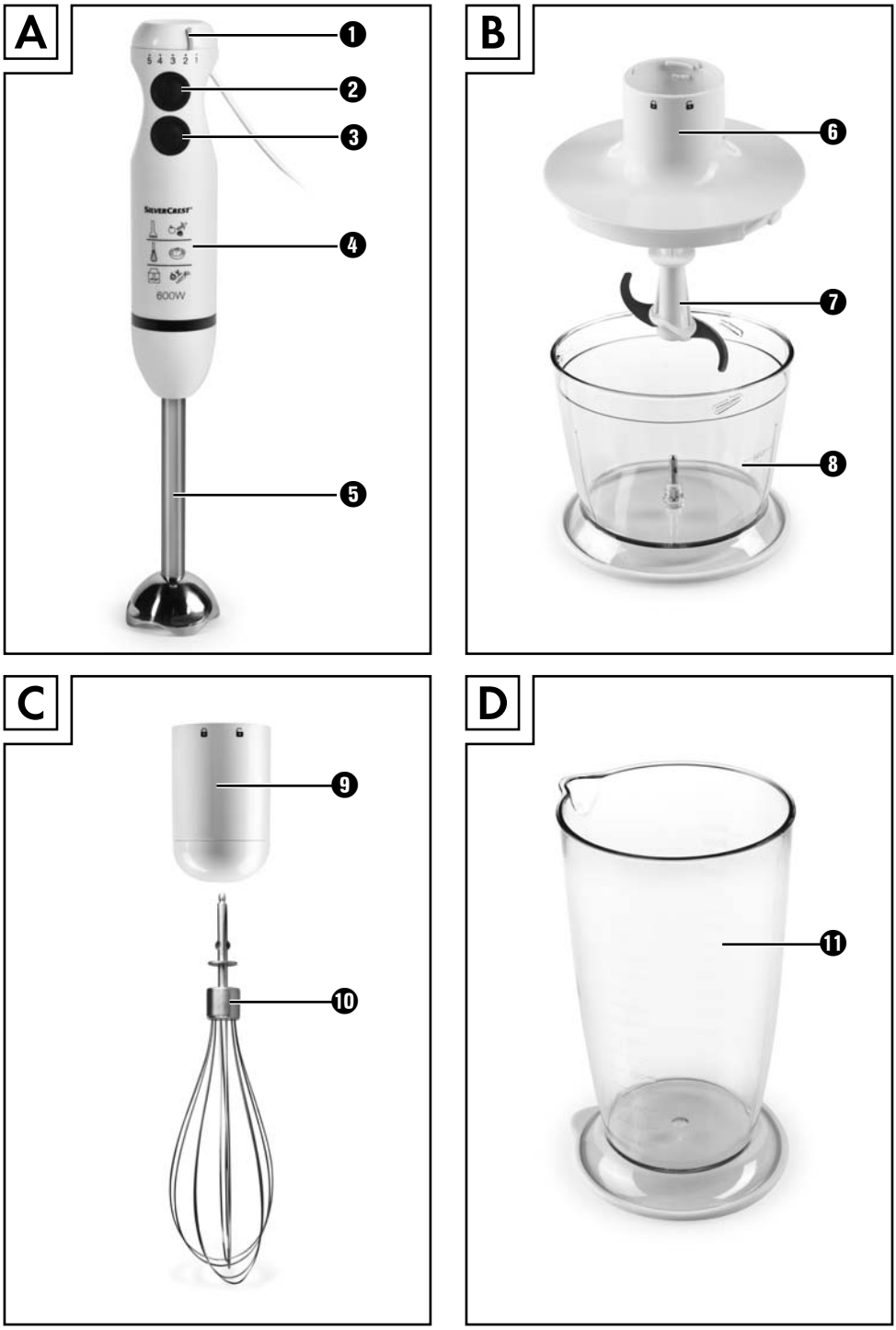
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	19
HU	Használati utasítás	Oldal	37
SI	Navodila za uporabo	Stran	55
CZ	Návod k obsluze	Strana	73
SK	Návod na obsluhu	Strana	91
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	109


A
1
2
3
4
5
600W
B
6
7
8
C
9
10
D
11

GB

Index

Introduction 2
Copyright 2
Intended use 2
Items supplied 3
Disposal of the packaging 3
Description of appliance / Accessories 4
Technical data 4
Safety instructions 5
Utilisation 7
Assembling 8
To assemble the hand blender 8
Assembling the wire whisk 8
Assembling the liquidiser 8
Holding the appliance 9
Operation 10
Cleaning 12
Disposal of the appliance 13
Notes on the EC Declaration of Conformity 13
Importer 13
Warranty 14
Service 14
Recipes 15
Cream of Vegetable Soup 15
Pumpkin Soup 16
Sweet Fruit Spread 17
Chocolate Cream 18
Mayonnaise 18

GB

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This hand blender is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. This hand blender set is not intended for commercial applications.

⚠ WARNING

Danger from unintended use!

Danger can come from the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

- ► Use the appliance exclusively for intended purposes.
- ► Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTICE

- ► Risks can can be engendered if the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
- Measuring beaker with combined lid/base
- Whisk
- Liquidiser (Blade and bowl with combined lid/base)
- Operating instructions

1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
2) Remove all packing material.
3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter “Cleaning”.

NOTICE

- ► Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ► If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter ***Service***).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.

The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

- ► If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

GB

Description of appliance / Accessories

Illustration A (hand blender):

❶ Speed regulator
❷ Switch (Standard Speed)
❸ Turbo-Switch (High Speed)
❹ Motor unit
❺ Hand blender

Illustration B (liquidiser):

❻ Bowl lid
❼ Blade
❽ Bowl (with combined lid/base)

Illustration C (whisk):

❾ Whisk holder
❿ Whisk

Illustration D (accessories):

⓫ Measuring beaker (with combined lid/base)
⓬ Wall bracket, incl. screws & plugs

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II ⧈
Capacity: Measuring beaker Max. fill volume for fluids	 700 ml 300 ml

We recommend the following operating times:

Let the hand blender cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the liquidiser cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the whisk cool down for around 2 minutes after 2 minutes of operation.

If these operating times are exceeded the device can be damaged by overheating!

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220–240 V ~ / 50 Hz.
- Remove the plug from the mains power socket in event of operating malfunctions and before cleaning the appliance .
- Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- Do not attempt to open the hand blender's motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.

Never immerse the blender's motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

GB

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Disconnect the appliance from the mains power supply
  - when the appliance is unsupervised,
  - when you are cleaning the appliance,
  - when you are assembling or dismantling it.
- This appliance may not be used by children.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.

Utilisation

NOTICE

- With the measuring beaker ⓫ you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximun of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker ⓫.
- Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker ⓫, you can remove the base of the measuring beaker ⓫ and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker ⓫ is also closed.

■ With this hand blender ❺ you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We recommend using the hand blender ❺ for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- Do not use this hand blender ❺ for the preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!

■ With the whisk ⓾ you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk ⓾ for a maximum of 2 minutes at a time and then letting it cool down.

■ With the liquidiser, comprising of the blade ❼, bowl ❽ and bowl lid ❻, you can also liquidise solid foods. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- Do not use the liquidiser to process liquids. This would lead to irreparable damage to the appliance!

GB

Assembling

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

NOTICE

► Before the first use, clean all parts as described in the chapter “Cleaning”.

To assemble the hand blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► The blade is extremely sharp! Handle it with great care.

■ Place the hand blender ❺ on the motor unit ❹ so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the hand blender ❺ until the arrow on the motor unit ❹ points to the symbol 🔒.

Assembling the wire whisk

■ Insert the whisk ❿ into the whisk holder ❾.

■ Place the so assembled whisk ❿ onto the motor block ❹ so that the arrow points to the symbol 🔓 Turn the motor block ❹ until the arrow points at the symbol 🔒.

Assembling the liquidiser

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► The blade ❼ is extremely sharp! Handle it with great care.

■ Carefully place the blade ❼ onto its retainer in the bowl ❽.
Turn the blade ❼ a little until it slides onto the holder.

NOTICE

► The blade ❼ is not fixed firmly in the holder. This is normal. The blade ❼ is only sits firmly when the bowl lid ❻ is put on.

■ Fill the bowl with the foodstuffs you wish to liquidise ❽.

NOTICE

► NEVER fill the bowl ❽ BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.

■ Place the bowl lid ❻ onto the bowl ❽ and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl ❽ must be guided into the rail on the bowl lid ❻. Please ensure that the blade ❼ is correctly engaged in the bowl lid ❻.

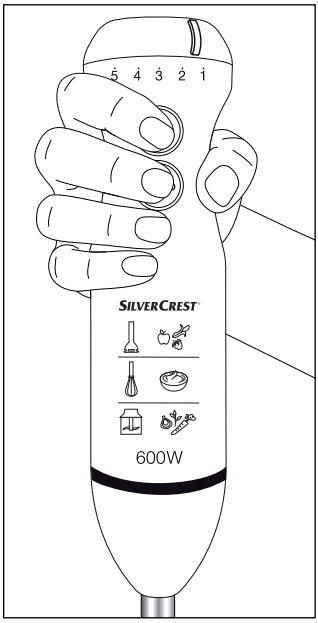
■ Place the motor unit ❹ on the bowl lid ❻ so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the motor unit ❹ until the arrow points to the symbol 🔒.

NOTICE

► Should you wish to keep foodstuffs in the bowl ❽ you can remove the base of the bowl ❽ and use it as a lid. For this, carefully remove the bowl lid ❻ and motor unit ❹ and, if needs be, the blade ❼. Loosen the base of the bowl ❽ and then place it onto the bowl ❽.

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



GB

Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Foodstuffs should not be too hot. Squirting contents may cause scalding.

NOTICE

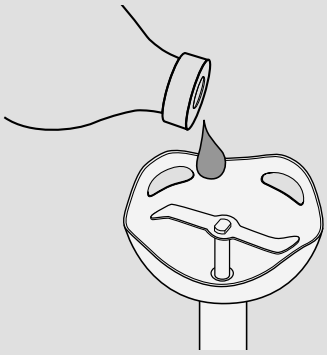
► When you beat cream with the whisk ⑩ hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator ❶ to position "5".

When you have assembled the blender set as you wish to use it:

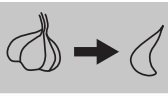
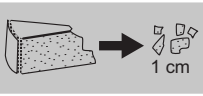
1) Insert the plug into a mains power socket.
2) Press and hold the switch ❷ to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator ❶ in the direction of "5" to increase the speed. Slide the speed regulator ❶ in the direction of "1" to reduce the speed.
3) Press and hold the turbo-switch ❸ to process foodstuffs at a higher speed. By pressing the turbo-switch ❸ the maximum processing speed is available immediately.
4) When you have completed the processing of the foodstuffs, simply release the switch.

NOTICE

► Should unusual noises be heard during operation, such as squeaks or similar, lubricate the drive shaft of the blender with a few drops of neutral cooking oil:



Examples for the chopping and liquiding of various foods with the liquidiser:

Ingredients		**max. amount**	**Processing time**	**SPEED**
Onions		200 g	approx. 20 Sec.	Level 1 - 3
Parsley		30 g	approx. 20 Sec.	Turbo
Garlic		20 cloves	approx. 20 Sec.	Level 1 - 5
Baby-carrots		200 g	approx. 15 Sec.	Level 1 - 5
Hazelnuts/ Almonds		200 g	approx. 30 Sec.	Turbo
Walnuts		200 g	approx. 25 Sec.	Level 3 - 4
Parmesan		250 g	approx. 30 Sec.	Turbo

GB

Cleaning

⚠ WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.
- Under no circumstances may the motor unit ❹ be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

⚠ WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

- To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade ❼. Reassemble the liquidiser after use and cleaning to prevent injury from the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- DO NOT clean the accessories of your hand blender in the dishwasher as it may cause damage to them.
- Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

1) Disconnect the power cable.
2) Clean the motor block ❹ and the whisk holder ❾ with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block ❹. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
3) Clean the blender ❺, the bowl lid ❻, the bowl ❽, the whisk ❿, the measuring beaker ⓫ and the blade ❼ thoroughly in washing-up water and then remove the detergent residues by rinsing them with clean water.
4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.

Disposal of the appliance

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of this appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Notes on the EC Declaration of Conformity

In regard to compliance with fundamental requirements and other relevant provisions, this appliance fulfills the relevant regulations of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Directive 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC

The complete original declaration of conformity can be obtained from the importer.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

GB

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use.
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 93491

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

- 2 - 3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350 - 400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10-15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender ❺ for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

GB

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 - 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 - 300 ml Coconut milk
- 250 - 500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

1) Peel and chop the onion, the garlic also. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2-3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition). Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20-25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender ❺ until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

Sweet Fruit Spread

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
3) Add a dash of lemon juice.
4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender ❺ for 45-60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 1 minute and then purée it again for 60 seconds.
6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

- 350 g Whipping cream
- 200 g Dark chocolate (> 60% Cocoa)
- ½ Vanilla pod (Pulp)

Preparation

1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
3) Before serving, stir with the whisk ⑩ until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. Rapeseed oil
- 1 Egg (yolk and egg white)
- 10 g mild Vinegar or Lemon juice
- Salt and Pepper to taste

Preparation

1) Place the egg and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk ⑩ perpendicular to the jug and press and hold the turbo switch ❸.
2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1:30 minutes), so that the oil combines with the other ingredients.
3) Finally, season to taste with salt and pepper.

Spis treści

Wprowadzenie 20
Prawo autorskie 20
Użycie zgodne z przeznaczeniem 20
Zakres dostawy 21
Utylizacja opakowania 21
Opis urządzenia / Oprzyrządowanie 22
Dane techniczne 22
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 23
Przeznaczenie 25
Składanie urządzenia 26
Zamocowanie blendera 26
Zamocowanie trzepaczki 26
Zamocowanie rozdrabniacza 26
Trzymanie urządzenia 27
Obsługa 28
Czyszczenie 30
Utylizacja urządzenia 31
Wskazówki dotyczące deklaracji zgodności WE 31
Importer 31
Gwarancja 32
Serwis 32
Przepisy 33
Zupa krem z warzyw 33
Zupa dyniowa 34
Słodki przecier owocowy 35
Krem czekoladowy 36
Majonez 36

Wprowadzenie

PL

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

Wszelkie powielanie lub przedruk, także we fragmentach, oraz przekazywanie ilustracji, również po ich modyfikacji, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Zestaw z blenderem służy wyłącznie do rozdrabniania środków spożywczych w niewielkich ilościach. Można go używać wyłącznie do celów domowych. Zestaw z blenderem nie jest przewidziany do zastosowań przemysłowych.

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo spowodowane użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania.

WSKAZÓWKA

- Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami. Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania. Wyklucza się możliwość wnoszenia jakichkolwiek roszczeń z tytułu uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezgodnie z przeznaczeniem, nieprawidłowymi naprawami, niedozwolonymi zmianami lub użyciem niedopuszczalnych części zamiennych. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

PL

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- Blender ręczny - zestaw
- miarka z pokrywką/podstawką
- trzepaczka do piany
- rozdrabniacz (nóż i naczynie z pokrywką/podstawką)
- instrukcja obsługi

1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
2) Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
3) Wszystkie elementy urządzenia czyść, jak podano w rozdziale „Czyszczenie".

WSKAZÓWKA

- ► Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- ► W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (zobacz rozdział ***Serwis***).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania nadają się do ponownego przetworzenia.

Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizuj zgodnie z obowiązującymi przepisami.

WSKAZÓWKA

- ► W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

PL

Opis urządzenia / Oprzyrządowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

❶ Regulator prędkości
❷ Przełącznik (normalna prędkość)
❸ Przełącznik Turbo (duża prędkość)
❹ Blok silnika
❺ Blender

Ilustracja B (rozdrabniacz):

❻ Pokrywa miski
❼ Nóż
❽ Miska (z pokrywą/podstawką)

Ilustracja C (trzepaczka):

❾ Uchwyt trzepaczki do piany
❿ Trzepaczka do piany

Ilustracja D (akcesoria):

⓫ Miarka (z pokrywką/podstawką)

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 - 240 V ~, 50 Hz
Moc znamionowa	600 W
Klasa ochrony	II ⧈
Pojemność: miarka Maks. ilość płynów	 700 ml 300 ml

Zalecamy zachowanie następujących czasów pracy urządzenia:

Po 1 minucie pracy pozostawić blender, by ostygł przez 2 minuty.

Po 1 minucie pracy pozostawić rozdrabniacz, by ostygł przez 2 minuty.

Po 2 minutach pracy pozostawić trzepaczkę, by ostygła przez 2 minuty.

Jeśli te czasy pracy zostaną przekroczone, może dojść do przegrzania i związanego z tym uszkodzenia urządzenia!

PL

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220-240 V ~ / 50 Hz.
- W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- Odłączać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.
- Kabla zasilającego nie zaginać ani zgniatać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecać niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.

Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie oraz unikać przedostania się płynu do wnętrza obudowy silnika.

PL

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Z zasady należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania...
  - gdy jest bez nadzoru,
  - przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
  - podczas jego montażu lub demontażu.
- Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożne.
- Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- Mikser należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Przeznaczenie

WSKAZÓWKA

- ► W miarce ⓫ możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki ⓫.
- ► Do przechowywania płynów/produktów spożywczych w miarce ⓫ możesz zdjąć podstawę miarki ⓫ i użyć jej jako pokrywy. Zwróć uwagę na to, by dzióbek w miarce ⓫ był również zamknięty.

■ Blenderem ❺ można przygotować różnego rodzaju kremy, sosy, zupy lub obiadki dla dzieci. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy blendera ❺ wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ► Nie używaj blendera ❺ do obróbki stałych produktów. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!

■ Za pomocą trzepaczki ⓾ można ubić śmietanę lub białka i zamieszać ciasto lub deser. Zalecamy po upływie maks. 2 minut pracy trzepaczki ⓾ wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

■ Za pomocą rozdrabniacza, składającego się z noża ❼, miski ❽ i przykrywki ❻, można również rozdrabniać twardsze produkty spożywcze. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy rozdrabniacza wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ► Nie stosować rozdrabniacza w przypadku płynnych artykułów spożywczych. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!

PL

Składanie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE!
NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

► wtyczkę należy włożyć do gniazdka sieciowego dopiero po złożeniu urządzenia.

WSKAZÓWKA

► Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Zamocowanie blendera

⚠ OSTRZEŻENIE!
NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

► Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożne.

■ Załóż blender ❺ na blok silnika ❹ tak, by strzałka była skierowana na symbol 🔓. Obracaj blenderem ❺ dotąd, aż strzałka na bloku silnika ❹ będzie skierowana na symbol 🔒.

Zamocowanie trzepaczki

■ Zamocuj trzepaczkę ❿ w uchwycie na trzepaczkę ❾.

■ Tak zmontowaną trzebaczkę do ubijania piany ❿ załóż na blok silnika ❹, strzałką skierowaną na symbol 🔓. Obróć blokiem silnika ❹, aż strzałka będzie skierowana na symbol 🔒.

Zamocowanie rozdrabniacza

⚠ OSTRZEŻENIE!
NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

► Nóż ❼ jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożne.

■ Ostrożnie założyć nóż ❼ na uchwyt na pojemniku do miksowania ❽. Obrócić przy tym nieco nóż ❼ tak, by ześlizgnął się na uchwyt.

WSKAZÓWKA

► Nóż ❼ nie jest przy tym sztywno osadzony w uchwycie. Jest to normalne. Nóż ❼ jest sztywno osadzony dopiero po założeniu pokrywy miski ❻.

■ Napełnij pojemnik ❽ artykułami spożywczymi przeznaczonymi do rozdrobnienia.

PL

WSKAZÓWKA

► Pojemnik ❽ napełniaj zawsze tylko do zaznaczenia MAX. W przeciwnym wypadku urządzenie nie będzie działało optymalnie.

■ Załóż pokrywkę ❻ na pojemnik ❽ i dokręć. Noski w pojemniku ❽ muszą przy tym wejść w szynę na pokrywce ❻. Upewnić się przy tym, że nóż ❼ jest poprawnie osadzony w pokrywie misy ❻.

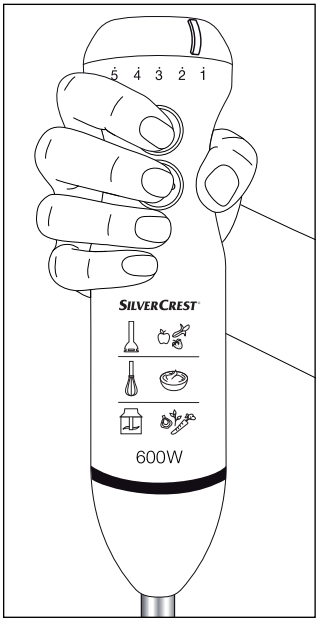
■ Załóż blok silnika ❹ na pokrywkę ❻ tak, by strzałka była skierowana na symbol 🔓. Obracaj blokiem silnika ❹ dotąd, aż strzałka będzie skierowana na symbol 🔒.

WSKAZÓWKA

► Do przechowywania płynów/produktów spożywczych w pojemniku ❽ możesz zdjąć podstawę pojemnika ❽ i użyć jej jako pokrywki. W tym celu zdejmij pokrywkę ❻ i blok silnika ❹, a także ostrożnie ewentualnie nóż ❼. Zdejmij podstawę pod pojemnikiem ❽ i załóż ją na pojemnik ❽.

Trzymanie urządzenia

Urządzenie trzymaj w następujący sposób:



Obsługa

PL

⚠ OSTRZEŻENIE!
NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

► Ostrzeżenie: artykuły spożywcze nie mogą być zbyt gorące! Wychlapanie zawartości może prowadzić w takim przypadku do poparzeń.

WSKAZÓWKA

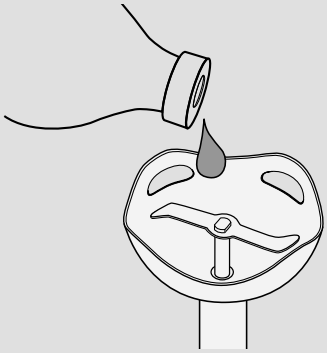
► Podczas ubijania śmietany za pomocą trzepaczki do piany ⓾, trzymaj naczynie ukośnie. W ten sposób śmietana szybciej się ubije. Uważaj, by śmietana nie wylatywała z naczynia podczas ubijania. Do ubicia śmietany regulator prędkości ❶ ustaw w położenie „5“.

Po złożeniu zestawu z blenderem w określonej konfiguracji:

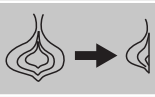
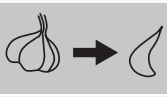
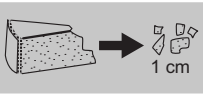
1) Podłącz wtyczkę do gniazdka.
2) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik ❷, aby przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Regulator prędkości ❶ przestaw w położenie „5“, by zwiększyć prędkość. Regulator prędkości ❶ przestaw w położenie „1“, by zmniejszyć prędkość.
3) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik Turbo ❸, by przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo ❸ od razu jest dostępna maksymalna prędkość pracy.
4) Po zakończeniu obróbki po prostu puść wciśnięty włącznik.

WSKAZÓWKA

► Gdy w trakcie pracy dojdzie do nietypowych hałasów, pisków lub innych podobnych objawów, posmaruj wałek blendera odrobiną oleju jadalnego:



Przykłady siekania i rozdrabniania różnych produktów spożywczych rozdrabniaczem:

Surowce		**Maks. ilość**	**Czas obróbki**	**Prędkość**
Cebula		200 g	około 20 sek.	Stopień 1 - 3
Pietruszka		30 g	około 20 sek.	turbo
Czosnek		20 ząb-ków	około 20 sek.	Stopień 1 - 5
Marchew		200 g	około 15 sek.	Stopień 1 - 5
Orzechy laskowe/ migdały		200 g	około 30 sek.	turbo
Orzechy włoskie		200 g	około 25 sek.	Stopień 3 - 4
Parmezan		250 g	około 30 sek.	turbo

Czyszczenie

PL

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zestawu z blenderem, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Bloku silnika ❹ w czasie czyszczenia nie wolno zanurzać pod wodą ani myć pod bieżącą wodą z kranu.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem ❼ istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia się. Po użyciu i umyciu urządzenie do rozdrabniania należy z powrotem złożyć, aby uniknąć skaleczenia się odkrytym nożem. Należy absolutnie schować nóż przed dziećmi.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nie wolno myć elementów blendera w zmywarce, gdyż mogłoby to doprowadzić do ich uszkodzenia.
- Do czyszczenia nie stosuj żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale zniszczyć powierzchnię urządzenia!

1) Wyciągnij wtyczkę sieciową.
2) Blok silnika ❹ i uchwyt trzepaczki do piany ❾ czyścić wilgotną ściereczką. Do otworów w bloku silnika ❹ nie może przedostać się woda. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i szmatki. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
3) Blender ❺, pokrywę miski ❻, miskę ❽, trzepaczkę do ubijania piany ❿, miarkę ⓫ i nóż ❼ wymyj dokładnie wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie wypłucz pod bieżącą wodą.
4) Wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką i przed ponownym użyciem urządzenia sprawdź, czy jest całkowicie suche.

Utylizacja urządzenia

W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia jako normalnych śmieci domowych.
W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2012/19/EU.

Urządzenie należy poddać utylizacji w akredytowanym zakładzie utylizacji lub w komunalnym zakładzie utylizacji odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższy zakładem utylizacji.

Wskazówki dotyczące deklaracji zgodności WE

Urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi przepisami dyrektywy europejskiej w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/EC, dyrektywy ErP (Energy related Products) 2009/125/EC, jak również dyrektywy niskonapięciowej 2006/95/EC.

Pełny oryginalny tekst deklaracji zgodności jest dostępny u importera.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

PL

Gwarancja

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką.

Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku napraw gwarancyjnych skontaktuj się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

WSKAZÓWKA

► Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe i produkcyjne, a nie obejmuje szkód transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń kruchych części, np. przełączników.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań profesjonalnych. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Ewentualne szkody i wady stwierdzone w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu.

Wszystkie naprawy wykonywane po upływie okresu gwarancji będą płatne.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl
IAN 93491

Czas pracy infolinii: od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

Przepisy

Zupa krem z warzyw

2 - 4 osoby

Surowce

- 2 - 3 łyżki oleju
- 200 g cebuli
- 200 g ziemniaków (najlepsze będą gatunki mączyste)
- 200 g marchwi
- 350 - 400 ml bulionu warzywnego (świeżego lub w proszku)
- Sól, pieprz, gałka muszkatołowa
- 5 g pietruszki

Przygotowanie

1) Cebule obrać i pokroić w kostkę. Marchew wymyć, obrać i pociąć na plasterki. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.
2) Na rozgrzany w garnku olej wsypać cebulę i zeszklić. Dodać marchew i ziemniaki, całość dusić. Podlać bulionem tak, by warzywa swobodnie pływały i całość gotować przez 10 - 15 minut. W razie odsłonięcia warzyw w czasie gotowania dolać bulion.
3) Pietruszkę umyć, osuszyć i odkroić natkę. Pietruszkę rozdzielić na większe kawałki i dodać do zupy. Całość miksować blenderem ❺ przez około 1 minutę. Doprawić do smaku solą pieprzem i startą gałką muszkatołową.

Zupa dyniowa

PL

4 osoby

Surowce

- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 10 - 20 g świeżego imbiru
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 400 g miąższu dyni (najlepsza będzie dynia Hokkaido, gdyż w czasie gotowania skorupka dyni mięknie i nie trzeba jej obierać)
- 250 - 300 ml mleka kokosowego
- 250 - 500 ml bulionu warzywnego
- Sok z ½ pomarańcza
- Trochę wytrawnego białego wina
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz

Przygotowanie

1) Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Imbir obrać i pokroić w drobną kostkę. Następnie cebulę i imbir udusić na gorącym oleju. Po dwóch minutach dodać również czosnek.
2) Dynię starannie oczyścić szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić w kostkę o wielkości 2 - 3 cm. (W wypadku użycia innej dyni, niż Hokkaido dodatkowo dynię należy obrać). Do cebuli i imbiru dodać kostki dyni i całość dalej dusić. Dolać połowę ilości mleka kokosowego i tyle bulionu, by kostki dyni zostały zakryte. Gotować w garnku pod przykrywką przez 20–25 minut. Całość zmiksować dokładnie blenderem ❺. W trakcie miksowania dolewać mleka kokosowego dotąd, aż zupa nabierze odpowiedniej, kremowej konsystencji.
3) Zupę doprawić do smaku sokiem z pomarańczy, białym winem, cukrem, solą i pieprzem tak, by miała ona wyraźny ostry i słodki smak.

Słodki przecier owocowy

Składniki

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeżych lub mrożonych)
- 1 opakowanie (około 125 g) cukru żelującego bez gotowania
- Odrobina soku wyciśniętego z cytryny
- 1 szczypta laseczki wanilii

Przygotowanie

1) Truskawki umyć, oczyścić i oddzielić szypułki. Dobrze osuszyć, by polewa nie była zbyt płynna. Większe truskawki pokroić na mniejsze kawałki.
2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić je w odpowiednim naczyniu do miksowania.
3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
4) W razie potrzeby zetrzeć kawałek laseczki wanilii.
5) Dodać opakowanie cukru żelującego bez gotowania i dokładnie zmiksować blenderem ❺ przez 45 - 60 sekund. W razie większych kawałków truskawek, całość miksować 1 minutę i następnie dalej rozdrabniać przez 60 sekund.
6) Przecier owocowy podać lub wlać do słoika i zamknąć.

Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

Surowce

- 350 g śmietany
- 200 g gorzkiej czekolady (> 60% kakao)
- ½ laseczki wanilii (miąższ)

Przygotowanie

1) Śmietanę zagotować, czekoladę pokruszyć i roztopić w śmietanie na małym ogniu. Do masy dodać startą połówkę laseczki wanilii.
2) Po ostygnięciu wstawić do lodówki i zaczekać, aż masa stężeje.
3) Przed podaniem wymieszać trzepaczką ⑩ do uzyskania kremowej konsystencji.

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Majonez

Surowce

- 200 ml czystego oleju roślinnego, np. rzepakowego
- 1 jajko (żółtko i białko)
- 10 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1) Do naczynia wlać jajko i sok z cytryny, trzepaczkę ⑩ umieścić pionowo w naczyniu i nacisnąć przycisk Turbo ❸.
2) Równomiernym strumieniem dolewać olej (w ciągu około 1:30 minuty) tak, by połączył się z pozostałymi składnikami.
3) Na końcu dodać sól i pieprz do smaku.

Tartalomjegyzék

Bevezető 38
Szerzői jogvédelem 38
Rendeltetésszerű használat 38
A csomag tartalma 39
A csomagolás ártalmatlanítása 39
Készülékleírás / Tartozékok 40
Műszaki adatok 40
Biztonsági Utasítások 41
Felhasználás 43
Összeszerelés 44
A botmixer összeszerelése 44
A habverő összeszerelése 44
Az aprító összeszerelése 44
A készülék tartása 45
Kezelés 46
Tisztítás 48
A készülék ártalmatlanítása 49
EK megfelelőségi nyilatkozatra vonatkozó tudnivalók 49
Gyártja 49
Garancia 50
Szerviz 50
Receptek 51
Zöldségkrémleves 51
Tökleves 52
Édes gyümölcslekvár 53
Csokikrém 54
Majonéz 54

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

A sokszorosítás bármilyen formában, még utánnyomásként is, kivonatos formában is, valamint az ábrák megjelentetése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

Rendeltetésszerű használat

A botmixer kizárólag kis mennyiségű élelmiszer feldolgozására szolgál. A gép kizárólag magánháztartási használatra készült. A botmixer készletet nem tervezték üzletszerű használatra.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

A készülék a nem rendeltetésnek megfelelő használatából és/vagy másfajta használatából veszélyek adódhatnak.

- ► A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ► Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt eljárási módot.

TUDNIVALÓ

- ► A készülék a nem rendeltetésnek megfelelő használatából és/vagy másfajta használatából veszélyek adódhatnak. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni. Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt eljárási módot. A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen szerelésből, engedély nélküli módosításból, vagy nem engedélyezett pótalkatrészek használatából eredő károk miatti bármilyen igény ki van zárva. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- Botmixer készlet
- mérőpohár kombinált fedéllel/talppal
- habverő
- aprító (kés és tartály kombinált fedéllel/talppal)
- használati útmutató

1) Vegye ki a készülék valamennyi részét és ezt a leírást a kartondobozból.
2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot!
3) A készülék valamennyi részét a „Tisztítás" részben leírtak alapján tisztítsa meg.

TUDNIVALÓ

► Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.

► Forduljon az ügyfélszolgálati forródrótunkhoz (lásd a ***Szerviz*** részben), ha a csomag hiányos csomagolás vagy szállítás miatt hiányos vagy sérült lenne.

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a szállítás közben előfordulható károktól. A csomagolóanyagok környezetbarát módon és a hulladékszétválasztás szempontja szerint kerültek kiválasztásra, ezért újrahasznosíthatóak.

Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatjuk az anyagkörforgásba. A kiselejtezett csomagolóanyagokat a helyi érvényes előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.

TUDNIVALÓ

► Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garancia esetén rendesen vissza lehessen csomagolni bele.

HU

Készülékleírás / Tartozékok

„A“ ábra (botmixer):

❶ sebességszabályzó
❷ kapcsoló (normál sebesség)
❸ turbó-kapcsoló (nagyobb sebesség)
❹ motorblokk
❺ botmixer

„B“ ábra (aprító):

❻ tartály fedél
❼ kés
❽ tartály (kombinált fedéllel/talppal)

„C“ ábra (habverő):

❾ habverő-tartó
❿ habverő

„D“ ábra (tartozék):

⓫ mérőpohár (kombinált fedéllel/talppal)

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 - 240 V ~, 50 Hz
Névleges teljesítmény	600 W
Védelmi osztály	II ⧈
Kapacitás : mérőpohár Engedélyezett betöltési mennyiség folyadékok esetén	 700 ml 300 ml

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

A botmixert 1 perc üzemelés után hagyja kb. 2 percig lehűlni.

Az aprítót 1 perc üzemelés után hagyja kb. 2 percig lehűlni.

A habverőt 2 perc üzemelés után hagyja kb. 2 percig lehűlni.

Ha túlhaladta az üzemelési időt, előfordulhat, hogy a túlhevülés miatt a készülékben kár keletkezhet.

Biztonsági Utasítások

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- A készüléket csak egy, az előírásoknak megfelelően beszerelt, 220-240 V ~ / 50 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljhoz csatlakoztassa.
- Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék ne legyen vizes és ne használja a szabadban.
- Ha mégis folyadék kerülne a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját a csatlakozó aljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzatból.
- Ne törje meg és ne csípje be a hálózati kábelt, valamint úgy igazítsa el, hogy senki ne léphessen rá és botolhasson fel benne.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal, illetve tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- Tilos felnyitni a botmixer motorblokk-házát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvénytelenné válik.

Soha nem merítse folyadékba a botmixer motorblokkját és ne engedje, hogy folyadék kerüljön a motorblokk házába.

HU

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- Válassza le a hálózatról a készüléket, ...
  - ha a készülék felügyelet nélkül marad,
  - ha tisztítja a készüléket,
  - miközben a készüléket összerakja vagy szétszedi.
- Ezt a készüléket gyermekeknek nem szabad használniuk.
- Gyermekeknek nem szabad a készülékkel játszani.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- A kés nagyon éles! Mindig óvatosan bánjon vele.
- A nagyon éles kés használata során sérülésveszély kockázata áll fenn.
- Nagyon óvatosan takarítsa a készüléket. A kések rendkívül élesek!
- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- A felhasználó által végzendő tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyerekek, ez alól csak a 8 évesnél idősebb és felügyelet alatt lévő gyerekek képeznek kivételt.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét 8 éves kor alatti gyermekektől távol kell tartani.

Felhasználás

TUDNIVALÓ

- ► A mérőpohárral ⓫ max. 700 ml folyadékot mérhet meg. A feldolgozáshoz legfeljebb 300 ml-t töltsön bele, különben a folyadék kiömölhet a mérőpohárból ⓫.
- ► Ha folyadékot/élelmiszert szeretne tartani a mérőpohárban ⓫, a mérőpohár ⓫ talpát le lehet venni és fedélként is lehet használni. Ügyeljen arra, hogy a mérőpohár ⓫ kiöntője is le legyen zárva.

- ■ A botmixerrel ❺ önteteket, szószokat, leveseket vagy bébiételt készíthet. Azt javasoljuk, hogy a botmixert ❺ max. 1 perc szünet nélküli üzemelés esetén hagyja lehűlni.

FIGYELEM- ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ► Ne használja a botmixert ❺ szilárd élelmiszer készítésére. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben!

- ■ A habverővel ❿ majonézt keverhet, tejszínt és tojásfehérjét verhet fel vagy desszertet készíthet. Azt javasoljuk, hogy a habverőt ❿ max. 2 perc szünet nélküli üzemelés után hagyja lehűlni.
- ■ A késből ❼, tálból ❽ és tálfedélből ❻ álló aprítóval keményebb élelmiszereket is apríthat. Azt javasoljuk, hogy az aprítót max. 1 perc szünet nélküli üzemelés után hagyja lehűlni.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ► Ne használja az aprítót folyadékok feldolgozására. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben!

Összeszerelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► Csak az összeszerelés után csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozóaljzatba.

HU

TUDNIVALÓ

► Az első üzembe helyezés előtt a készülék valamennyi részét tisztítsa meg a „Tisztítás“ részben leírtak alapján.

A botmixer összeszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► A kés nagyon éles! Mindig legyen elővigyázatos kezelésekor.

■ Helyezze a botmixert ❺ a motorblokkra ❹, hogy a nyíl a 🔓 jelre mutasson. Fordítsa el a botmixert ❺, amíg a motorblokkon ❹ lévő nyíl a 🔒 jelre nem mutat.

A habverő összeszerelése

■ Helyezze a habverőt ❿ a habverő tartóba ❾.

■ Helyezzük az így összeszerelt habverőt ❿ a motor blokkra ❹, hogy a nyíl a jelre 🔓 mutasson. Fordítsa el a motor blokkot ❹, míg a nyíl a jelre 🔒 nem mutat.

Az aprító összeszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► A kés ❼ nagyon éles! Mindig legyen elővigyázatos kezelésekor.

■ Óvatosan tegye a kést ❼ a tálban ❽ található tartóra. Fordítsa el egy kicsit a kést ❼ úgy, hogy az a tartóra csússzon.

TUDNIVALÓ

► A kés ❼ nem illeszkedik teljesen szorosan a tartón. Ez normális. A kés ❼ csak akkor illeszkedik egészen szorosan, ha a tartály fedelet ❻ felteszi.

■ Töltse az aprítandó élelmiszert a tálba ❽.

TUDNIVALÓ

► A tálat ❽ mindig csak a MAX jelölésig töltse tele. Különben a készülék nem működik megfelelően.

■ Helyezze a tálfedelet ❻ a tálra ❽, és erősen fordítsa el. Közben a tál ❽ szélén lévő füleket bele kell vezetni a tálfedélen ❻ lévő sínbe. Ügyeljen arra, hogy a kés ❼ megfelelően nyúljon bele az edény fedelébe ❻.

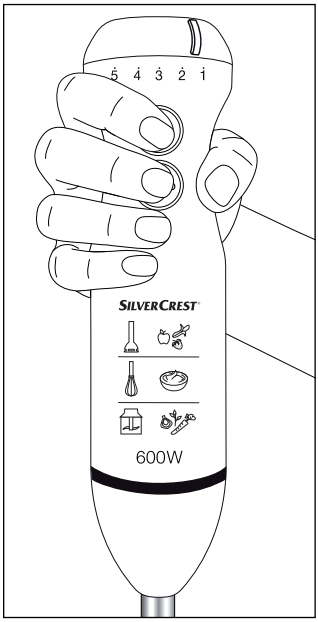
■ Helyezze a motorblokkot ❹ a fedélre ❻, hogy a nyíl a jelre mutasson. Fordítsa el a motorblokkot ❹, hogy a nyíl a jelre mutasson.

TUDNIVALÓ

► Ha élelmiszert szeretne tartani a tálban ❽, a tál ❽ talpát le lehet venni és fedélként is lehet használni. Ehhez vegye le a fedelet ❻ és a motorblokkot ❹, valamint óvatosan vegye ki a kést ❼ is. Oldja ki a tál talpát ❽ és helyezze a tálra ❽.

A készülék tartása

Ha használja a készüléket, akkor az alábbi módon tartsa:



Kezelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► az élelmiszernek nem szabad túl forrónak lennie! A kifröccsenő tartalom leforrázhatja Önt.

TUDNIVALÓ

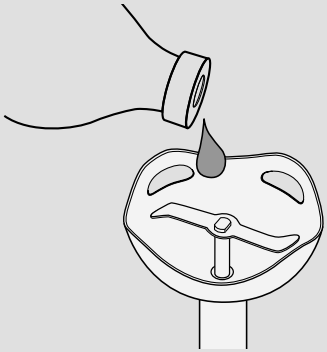
► Ha a habverővel ⑩ akarja felverni a tejszínt, tartsa ferdén az edényt keverés közben. Így a tejszín gyorsabban felverődik fel. Ügyeljen arra, hogy a tejszín keverés közben ne spricceljen felfele. Tejszín felveréséhez tolja a sebességszabályzót ❶ „5"-ös fokozatra.

Ha megfelelően össze van szerelve a botmixer készlet:

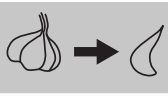
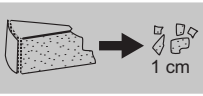
1) Dugja be a hálózati csatlakozót az aljzatba.
2) Tartsa nyomva a kapcsolót ❷ az élelmiszerek normál sebességgel való feldolgozására. Tolja a sebességszabályzót ❶ az „5"-ös fokozat irányába, ha növelni szeretné a sebességet. Tolja a sebességszabályzót ❶ az „1"-es fokozat irányába, ha csökkenteni szeretné a sebességet.
3) Tartsa nyomva a turbó kapcsolót ❸ az élelmiszerek nagy sebességgel történő feldolgozásához. Ha megnyomja a turbó gombot ❸, azonnal a legmagasabb sebességfokozat áll rendelkezésére.
4) Amint elkészült az élelmiszerfeldolgozásával, egyszerűen csak engedje el a benyomott kapcsológombot.

TUDNIVALÓ

► Amennyiben a készülék üzemelés közben szokatlan hangokat hallat, mint például csikorgás, töltsön egy kevés semleges étolajat a botmixer hajtótengelyére:



Példák különböző élelmiszerek aprítására és felvágására az aprítóval:

Élelmiszer		**Maximális mennyiség**	**Feldolgozási idő**	**Sebesség-fokozat**
Hagyma		20 dkg	kb. 20 mp.	1 - 3. fokozat
Petrezselyem		3 dkg	kb. 20 mp.	turbó
Fokhagyma		20 gerezd	kb. 20 mp.	1 - 5. fokozat
Sárgarépa		20 dkg	kb. 15 mp.	1 - 5. fokozat
Mogyoró/ mandula		20 dkg	kb. 30 mp.	turbó
Dió		20 dkg	kb. 25 mp.	3 - 4. fokozat
Parmezán sajt		25 dkg	kb. 30 mp.	turbó

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- A botmixer tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozó dugót a csatlakozóaljzatból.
- A ❹ motorblokkot tisztítás közben nem szabad vízbe meríteni vagy csapvíz alá tartani.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- A különlegesen éles kés megérintése ❼ balesetveszélyes. Használat és tisztítás után újból szerelje össze az aprítót, így a nyitott kés nem okozhat sérüléseket. Olyan módon helyezze el a kést, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá.

FIGYELEM- ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Tilos a botmixer készlet részeit mosogatógépben tisztítani, ezek ugyanis ezáltal megrongálódhatnak.
- Ne használjon erős hatású, súroló vagy vegyi tisztítószereket. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!

1) Húzza ki a csatlakozót!
2) A motorblokkot ❹ és a habverő-tartót ❾ nedves kendővel tisztítsa. Győződjön meg arról, hogy ne kerüljön víz a motoregység ❹ nyílásaiba. Makacs szennyeződés esetén tegyen egy kis mosogatószert a rongyra. Nedves ronggyal törölje le a visszamaradt mosogatószert.
3) Mosogatószeres vízben alaposan tisztítsa meg a botmixert ❺, a tál fedelét ❻, a tálat ❽, a habverőt ❿, a mérőpoharat ⓫ és a kést ❼, majd utána tiszta vízzel távolítsa el a visszamaradt mosogatószert.
4) Mindent alaposan törölgessen el egy konyharuhával és győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen meg van száradva, mielőtt újra használná.

A készülék ártalmatlanítása

Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Ez a termék a 2012/19/EU európai irányelv hatálya alá tartozik.

A készüléket engedélyeztetett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az érvényben lévő idevonatkozó előírásokat. Kétség esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.

EK megfelelőségi nyilatkozatra vonatkozó tudnivalók

Ez a készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2004/108/EC irányelv, a környezetbarát tervezésről szóló 2009/125/EC, valamint az alacsonyfeszültségű készülékekre vonatkozó 2006/95/EC irányelv alapvető követelményeinek és más vonatkozó előírásoknak.

CE

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garancia

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garancia-igény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervízzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

TUDNIVALÓ

► A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló) sérülésére.

A termék kizárólag magánhasználatra, nem kereskedelmi használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyeztetett szervizelő üzleteink hajtottak végre.

Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.
A garancia ideje nem hosszabbodik a jótállással. Ez érvényes a cserélt és javított alkatrészekre is.

Az esetlegesen már vételkor meglévő károkat és hiányosságokat kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás után jelezni kell.

A garancia idejének lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0640 102785
E-Mail: kompernass@lidl.hu
IAN 93491

Az ügyfélszolgálati forródrót elérhetősége:
hétfőtől péntekig 8.00 és 20.00 óra között (közép-európai idő szerint)

Receptek

Zöldségkrémleves

2 - 4 főre

Hozzávalók

- 2 - 3 evőkanál étolaj
- 20 dkg hagyma
- 20 dkg burgonya (kiválóan alkalmasak erre a lisztes fajták)
- 20 dkg sárgarépa
- 3,5 - 4 dl zöldségleves (friss vagy oldódó)
- só, bors, szerecsendió
- 5 g petrezselyem

Elkészítése

1) Hámozzuk meg a hagymát és vágjuk fel kis kockákra. Mossuk meg a répát, hámozzuk meg és szeleteljük fel. Hámozzuk meg a burgonyát, öblítsük le, majd vágjuk kb. 2 cm-es kockákra.
2) Melegítsük meg az olajat egy lábasban és pirítsuk üvegesre. Tegyük hozzá a répát és a burgonyát és pároljuk tovább. Öntsünk hozzá annyi zöldséglevest, hogy jól lefedje a zöldségeket és 10 - 15 perc alatt főzzük puhára. Igény esetén öntsünk hozzá a zöldséglevesből, ha a lé nem lepné el a zöldségeket.
3) Mossuk meg a petrezselymet, rázogassuk meg és szedjük le a szárát. Tépjük a petrezselymet nagyobb darabokra és tegyük a levesbe. Mindezt kb. 1 percig pürésítsük a botmixerrel ❺. Sóval, borssal és szerecsendióval ízesítsük.

HU

Tökleves

4 főre

Hozzávalók

- 1 közepes méretű hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 10 - 20 g friss gyömbér
- 3 evőkanél repceolaj
- 40 dkg tök húsa (a leginkább hokkaido tök való hozzá, mert a héja főzéskor megpuhul és nem kell előtte meghámozni)
- 2,5 - 3 dl kókusztej
- 2,5 - 5 dl zöldségleves
- fél narancs leve
- egy kis fehérbor
- 1 teáskanál cukor
- só, bors

Elkészítése

1) Hámozzuk meg a hagymát és a fokhagymát, majd mindkettőt vágjuk fel kockára. Hámozzuk meg és vágjuk apróra a gyömbért. Először a hagymát és gyömbért pároljuk meg forró olajon. 2 perc múlva adjuk hozzá a fokhagymát és pároljuk együtt.
2) A tököt zöldségtisztító kefével meleg víz alatt alaposan tisztítsuk meg, majd vágjuk fel 2-3 cm-es kockákra (Ha nem hokkaido tököt használunk, először meg is kell hámozni a tököt). Tegyük a tökkockákat a hagymára és a gyömbérre és pároljuk őket tovább. Adjuk hozzá a kókusztej felét és annyi zöldséglevet, hogy jól befedje a tököt. Zárt fedő mellett kb. 20 - 25 percig főzzük puhára. Az egészet a botmixerrel ❺ pürésítsük simára. Közben annyi kókusztejet adjunk hozzá, hogy a levesnek megfelelő, selymesen krémes állaga legyen.
3) Ízesítsük a levest narancslével, fehérborral, cukorral, sóval és borssal, hogy a leves ne csak erős, hanem édes és harmonikusan savanykás-sós ízt is kapjon.

Édes gyümölcslekvár

Hozzávalók

- 25 dkg eper vagy más gyümölcs (frissen vagy mélyhűtve)
- 1 csomag (kb. 125 g) főzés nélküli zselírozócukor
- pár csepp citromlé
- 1 késhegynyi kikapart vaníliarúd

Elkészítése

1) Mossuk és tisztítsuk meg az epret, és szedjük le a zöld szárát. Jól csepegtessük le egy szűrőben, hogy a felesleges víz lefolyjon róla, mert különben túl folyékony lesz a lekvár. A nagyobb darab epreket fel is lehet vágni.
2) Mérjünk le 25 dkg epret és tegyük egy megfelelő keverőedénybe.
3) Csepegtessünk rá pár csepp citromlevet.
4) Igény esetén kaparjunk ki egy kis vaníliarudat és tegyük hozzá.
5) Főzés nélkül tegyük hozzá a csomag zselírozócukrot és a botmixerrel ❺ 45-60 másodpercig alaposan keverjük össze. Ha még nagyobb darabkák lennének benne, 1 percig hagyjuk az egészet állni és egy perc eltelte után újra pürésítsük.
6) Azonnal fogyasszuk vagy lekvárként töltsük csavaros fedelű üvegbe és zárjuk le.

Csokikrém

4 főre

Hozzávalók

- 35 dkg tejszín
- 20 dkg étcsokoládé (60%-nál magasabb kakaótartalommal)
- ½ vaníliarúd (belseje kikaparva)

Elkészítése

1) Forraljuk fel a tejszínt, törjük apróra a csokoládét és lassú tűz felett olvasszuk meg a tejszínben. Kaparjuk ki fél vaníliarúd belsejét és keverjük a krémhez.
2) Tegyük be a hűtőszekrénybe, hogy teljesen kihűljön és megszilárduljon.
3) Tálalás előtt habverővel ⑩ keverjük krémesre.

Tipp: friss gyümölcs illik hozzá.

Majonéz

- 2 dl semleges ízű növényi olaj, repceolaj
- 1 tojás (sárgája és fehérje)
- 10 g enyhe ételecet vagy citromlé
- ízlés szerint só és bors

Elkészítése

1) Tegyük a tojást és a citromlevet a keverőpohárba, tartsuk a habverőt ⑩ merőlegesen a pohárba és nyomjuk meg a Turbó gombot ❸.
2) Az olajat egyenletesen vékony sugárban lassan öntsük (kb. másfél perc alatt) hozzá, hogy az olaj jól összeálljon a többi hozzávalóval.
3) Ezután ízlés szerint sóval és borssal ízesítsük.

Kazalo vsebine

Uvod. 56
Avtorske pravice 56
Predvidena uporaba 56
Vsebina kompleta. 57
Odstranitev embalaže 57
Opis naprave/pribor 58
Tehnični podatki 58
Varnostni napotki 59
Uporaba 61
Sestavitev 62
Sestavitev paličnega mešalnika 62
Sestavitev metlice za sneg 62
Sestavitev sekljalnika 62
Držanje naprave 63
Uporaba 64
Čiščenje 66
Odstranitev naprave 67
Napotki k ES-izjavi o skladnosti 67
Proizvajalec. 67
Servis 68
Garancijski list. 68
Recepti 69
Zelenjavna kremna juha 69
Bučna juha. 70
Sladek sadni namaz 71
Čokoladna krema 72
Majoneza 72

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ta navodila dobro shranite. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščitena z avtorskimi pravicami.

Vsakršno razmnoževanje oz. vsak ponatis, tudi po delih, ter prikazovanje slik, tudi v spremenjenem stanju, je dovoljeno le s pisnim soglasjem proizvajalca.

Predvidena uporaba

Palični mešalnik v kompletu je namenjen izključno predelavi živil v majhnih količinah. Uporablja se lahko izključno v zasebnem gospodinjstvu. Palični mešalnik v kompletu ni namenjen uporabi v obrtne namene.

⚠ OPOZORILO

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

Naprava lahko v primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe predstavlja vir nevarnosti.

- ► Napravo uporabljajte izključno v predvidene namene.
- ► Upoštevajte načine ravnanja, opisane v teh navodilih za uporabo.

NAPOTEK

- ► Naprava lahko v primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe predstavlja vir nevarnosti. Napravo uporabljajte izključno v predvidene namene. Upoštevajte načine ravnanja, opisane v teh navodilih za uporabo. Izključeno je uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov zaradi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov. Tveganje prevzame izključno uporabnik.

Vsebina kompleta

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi komponentami:

- Palični mešalnik z dodatno opremo
- Merilna posoda s pokrovom/podstavkom
- Metlica za sneg
- Sekljalnik (rezilo in posoda s pokrovom/podstavkom)
- Navodila za uporabo

1) Vse dele naprave in ta navodila za uporabo vzemite iz škatle.
2) Odstranite ves embalažni material.
3) Vse dele naprave očistite, kot je opisano v poglavju Čiščenje.

NAPOTEK

► Dobavo preverite glede celovitosti obsega in vidnih poškodb.

► V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali transporta se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje ***Servis***).

Odstranitev embalaže

Embalaža napravo zaščiti pred poškodbami pri transportu. Materiali embalaže so izbrani v skladu z okoljskimi vidiki in glede na možnost njihovega odstranjevanja in se zato lahko reciklirajo.

Povratek embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in zmanjšuje količino nastalih odpadkov. Embalažne materiale, ki jih ne potrebujete več, odstranite v skladu z lokalno veljavnimi predpisi.

NAPOTEK

► Originalno embalažo po možnosti shranite tekom garancijske dobe naprave, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

Opis naprave/pribor

Slika A (palični mešalnik):

❶ Regulator hitrosti
❷ Stikalo (normalna hitrost)
❸ Turbo stikalo (visoka hitrost)
❹ Blok motorja
❺ Palični mešalnik

SI

Slika B (sekljalnik):

❻ Pokrov posode
❼ Rezilo
❽ Posoda (s pokrovom/podstavkom)

Slika C (metlica za sneg):

❾ Držalo metlice za sneg
❿ Metlica za sneg

Slika D (pribor):

⓫ Merilna posoda (s kombiniranim pokrovom/podstavkom)

Tehnični podatki

Omrežna napetost	220 – 240 V ~, 50 Hz
Nazivna moč	600 W
Razred zaščite	II ⧈
Kapaciteta: Merilna posoda Maks. kapaciteta za tekočine	 700 ml 300 ml

Priporočamo naslednje čase delovanja:

Palični mešalnik po 1 minuti delovanja izklopite za približno 2 minuti, da se ohladi.

Sekljalnik po 1 minuti delovanja izklopite za približno 2 minuti, da se ohladi.

Napravo z nameščeno metlico za sneg po 2 minutah delovanja izklopite za približno 2 minuti, da se ohladi.

Če navedene čase delovanja presežete, se naprava lahko poškoduje zaradi pregretja!

Varnostni napotki

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Napravo priključite samo na po predpisih vgrajeno električno vtičnico z omrežno napetostjo 220–240 V ~/50 Hz.
- V primeru motenj pri obratovanju in preden napravo začnete čistiti, električni vtič potegnite iz električne vtičnice.
- Naprave ne smete izpostavljati vlagi in je tudi ne uporabljati na prostem.
- Če bi v ohišje naprave vseeno pritekla tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz električne vtičnice in napravo dajte v popravilo usposobljenim strokovnjakom.
- Električni kabel vedno povlecite iz električne vtičnice za vtič, ne vlecite za kabel.
- Električnega kabla ne prepogibajte ali stiskajte in ga speljite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti čezenj.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo usposobljeni strokovnjaki ali servisna služba, da se izognete nevarnostim.
- Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Napravo in njen električni kabel je treba hraniti izven dosega otrok.
- Ohišja bloka motorja paličnega mešalnika ne smete odpirati. V tem primeru varnost ni zagotovljena in jamstvo preneha veljati.

Bloka motorja paličnega mešalnika v kompletu nikakor ne smete potopiti v tekočino ali dovoliti, da v ohišje bloka motorja zaidejo tekočine.

SI

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, je napravo treba izklopiti in jo odklopiti iz električnega omrežja.
- Napravo vedno odklopite iz električnega omrežja, ...
  - kadar jo pustite nenadzorovano,
  - preden jo začnete čistiti,
  - preden jo začnete sestavljati ali razstavljati.
- Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Napravo in njen električni kabel je treba hraniti izven dosega otrok.
- Rezila so zelo ostra! Z njimi vedno ravnajte previdno.
- Pri ravnanju z zelo ostrimi rezili obstaja nevarnost poškodbe.
- Napravo čistite zelo previdno. Rezila so izjemno ostra!
- Otroci od 8 let starosti naprej to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, razen če so stari 8 let in več in pod nadzorom.
- Napravo in njene električne kable je treba hraniti izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

Uporaba

NAPOTEK

- ► Z merilno posodo ⓫ lahko odmerite tekočine do 700 ml. Za mešanje vanjo nalijte največ 300 ml, drugače lahko tekočina steče iz merilne posode ⓫.
- ► Če želite shranjevati tekočine/živila v merilni posodi ⓫, lahko odstranite podstavek merilne posode ⓫ in ga uporabite kot pokrov. Pazite, da je zaprt tudi nastavek za odlivanje na merilni posodi ⓫.

■ S paličnim mešalnikom ❺ lahko pripravite omake, omake za pomakanje, juhe ter hrano za dojenčka. Priporočamo vam, da palični mešalnik ❺ uporabljate največ 1 minuto naenkrat, potem pa ga pustite, da se ohladi.

POZOR - MATERIALNA ŠKODA!

- ► Paličnega mešalnika ❺ ne uporabljajte za obdelavo trdih živil. To bi privedlo do nepopravljive škode na napravi!

■ Z metlico za sneg ⓾ lahko naredite majonezo, stepate smetano ali beljak ter zamešate posladek. Priporočamo vam, da metlico za sneg ⓾ uporabljate največ 2 minuti naenkrat, potem pa jo pustite, da se ohladi.

■ S sekljalnikom, ki obsega rezilo ❼, posodo ❽ in pokrov posode ❻, lahko sesekljate tudi bolj trda živila. Priporočamo vam, da sekljalnik uporabljate največ 1 minuto naenkrat, potem pa ga pustite, da se ohladi.

POZOR - MATERIALNA ŠKODA!

- ► Sekljalnika ne uporabljajte za obdelavo tekočin. To bi privedlo do nepopravljive škode na napravi!

Sestavitev

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODBE!

► Omrežni vtič šele po sestavitvi vtaknite v vtičnico.

NAPOTEK

► Pred prvo uporabo očistite vse dele, kot je opisano v poglavju Čiščenje.

Sestavitev paličnega mešalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODBE!

► Rezilo je zelo ostro! Zmeraj previdno rokujte z njim.

■ Namestite palični mešalnik ❺ na motorni blok ❹, tako da puščica kaže na simbol 🔓. Palični mešalnik ❺ obrnite, tako da puščica na motornem bloku ❹ kaže na simbol 🔒.

Sestavitev metlice za sneg

■ Metlico za sneg vstavite ❿ v držalo metlice za sneg ❾.

■ Namestite sestavljeno metlico ❿ na motorni blok ❹, tako da puščica kaže na simbol 🔓. Motorni blok ❹ obrnite, tako da puščica kaže na simbol 🔒.

Sestavitev sekljalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODBE!

► Rezilo ❼ je zelo ostro! Zmeraj previdno rokujte z njim.

■ Rezilo ❼ previdno namestite na nastavek v posodi ❽. Pri tem rezilo ❼ malce obrnite, tako da zdrsne na držalo.

NAPOTEK

► Rezilo ❼ se pri tem držalu ne prilega povsem trdno. To je normalno. Rezilo ❼ je trdno pritrjeno šele, ko namestite pokrov posode ❻.

■ Živila, ki jih želite sesekljati, dajte v posodo ❽.

NAPOTEK

► Posodo ❽ vedno napolnite le do oznake MAX. Drugače naprava ne deluje optimalno.

■ Namestite pokrov posode ❻ na posodo ❽ in ga trdno privijte. Pri tem morate nastavke na robu posode ❽ speljati v vodilo na pokrovu posode ❻. Pazite, da se rezilo ❼ pravilno namesti v pokrovu posode ❻.

■ Namestite motorni blok ❹ na pokrov posode ❻, tako da puščica kaže na simbol 🔓. Motorni blok ❹ obrnite, tako da puščica kaže na simbol 🔒.

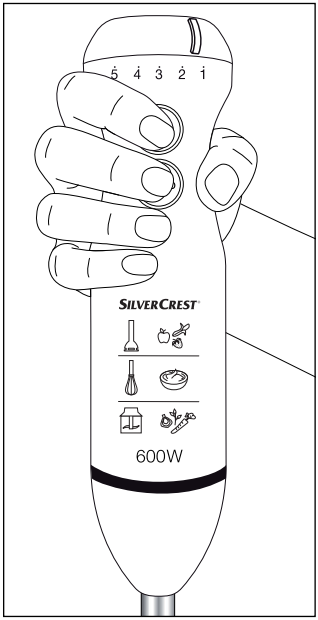
NAPOTEK

► Če želite shranjevati živila v posodi ❽, lahko odstranite podstavek posode ❽ in ga uporabite kot pokrov. V ta namen snemite pokrov posode ❻ in blok motorja ❹, po potrebi pa previdno odstranite tudi rezilo ❼. Snemite podstavek posode ❽ in ga namestite na posodo ❽.

SI

Držanje naprave

Med uporabo napravo držite tako:



Uporaba

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODBE!

► Živila ne smejo biti prevroča! Izstopajoča brizgajoča vsebina bi lahko privedla do oparin.

NAPOTEK

► Če želite z metlico za sneg ⑩ stepati smetano, posodo med stepanjem držite poševno. Tako bo smetana hitreje postala gosta. Pazite, da med stepanjem smetana ne brizga iz posode. Za stepanje smetane regulator hitrosti ❶ potisnite na „5“.

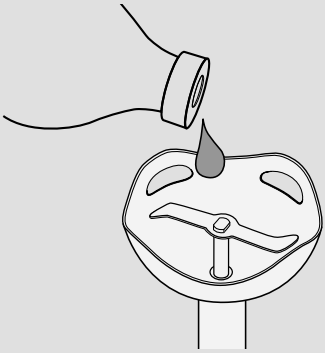
SI

Ko ste palični mešalnik v kompletu sestavili v skladu z lastnimi potrebami:

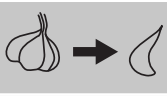
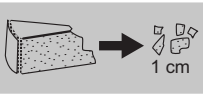
1) Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico.
2) Za obdelavo živil pri normalni hitrosti držite pritisnjeno stikalo ❷. Potisnite regulator hitrosti ❶ v smeri „5“, da povečate hitrost. Potisnite regulator hitrosti ❶ v smeri „1“, da zmanjšate hitrost.
3) Za obdelavo živil pri visoki hitrosti držite pritisnjeno turbo stikalo ❸. S pritiskom na turbo stikalo ❸ vam je takoj na razpolago maksimalna hitrost obdelave.
4) Ko ste končali z obdelavo živil, pritisnjeno stikalo enostavno spustite.

NAPOTEK

► Če se med uporabo pojavijo nenavadni zvoki, kot so škripanje ali podobno, na pogonsko gred paličnega mešalnika nanesite nekoliko nevtralnega jedilnega olja:



Primeri za rezanje in sekljanje različnih živil s sekljalnikom:

Sestavine		Maks. količina	Čas obdelave	Hitrost
Čebula		200 g	pribl. 20 sek.	stopnja 1 - 3
Peteršilj		30 g	pribl. 20 sek.	turbo
Česen		20 strokov	pribl. 20 sek.	stopnja 1 - 5
Korenček		200 g	pribl. 15 sek.	stopnja 1 - 5
Lešniki/ mandlji		200 g	pribl. 30 sek.	turbo
Orehi		200 g	pribl. 25 sek.	stopnja 3 - 4
Parmezan		250 g	pribl. 30 sek.	turbo

SI

Čiščenje

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Preden palični mešalnik v kompletu začnete čistiti, morate zmeraj potegniti omrežni vtič iz omrežne vtičnice.
- Bloka motorja ❹ pri čiščenju nikakor ne smete potopiti v vodo ali ga držati pod tekočo vodo.

SI

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST POŠKODB!

- Pri rokovanju z zelo ostrim rezilom ❼ obstaja nevarnost poškodbe. Po uporabi in čiščenju sekljalnik ponovno sestavite, da se ne poškodujete na prosto ležečem rezilu. Rezilo naj bo za otroke nedosegljivo.

POZOR - MATERIALNA ŠKODA!

- Delov paličnega mešalnika v kompletu ne smete čistiti v pomivalnem stroju, ker bi se tako poškodovali.
- Za čiščenje ne uporabljajte nobenih agresivnih, kemičnih ali ostrih sredstev! Ta lahko nepopravljivo poškodujejo površino naprave!

1) Potegnite omrežni vtič iz vtičnice.
2) Blok motorja ❹ in držalo za žvrklje ❾ očistite z vlažno krpo. Zagotovite, da v odprtine bloka motorja ❹ ne more zaiti voda. V primerih trdovratne umazanije na krpo dajte blago sredstvo za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje pobrišite z vlažno krpo.
3) Temeljito očistite palični mešalnik ❺, pokrov posode ❻, posodo ❽, metlico za sneg ❿, merilno posodo ⓫ rezilo ❼ v vodi za pomivanje posode in potem ostanke sredstva za pomivanje odstranite s čisto vodo.
4) Vse skupaj temeljito obrišite s suho krpo in zagotovite, da je naprava pred ponovno uporabo popolnoma suha.

Odstranitev naprave

Naprave v nobenem primeru ne odvrzite v običajne gospodinjske odpadke.
Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.

Napotki k ES-izjavi o skladnosti

Naprava je skladna s temeljnimi zahetvami in drugimi relevantnimi predpisi evropske Direktive o elektromagnetni združljivosti 2004/108/EC, Direktive ErP 2009/125/EC ter Nizkonapetostne direktive 2006/95/EC.

Celotno izvirno besedilo Izjave o skladnosti je na razpolago pri uvozniku.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Servis

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si
IAN 93491

Dosegljivost telefonske službe za stranke:
Od ponedeljka do petka od 8:00 do 20:00 (po srednjeevropskem času)

SI

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass Handels GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:
Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Recepti

Zelenjavna kremna juha

2 - 4 osebe

Sestavine

- 2 - 3 žlice olja
- 200 g čebule
- 200 g krompirja (posebej primerne so mokaste sorte)
- 200 g korenja
- 350 - 400 ml zelenjavne juhe (sveže ali instant)
- sol, poper, muškatni orešček
- 5 g peteršilja

Priprava

1) Olupite čebulo in jo nasekljajte na drobno. Operite korenje, ga olupite in narežite na rezine. Olupite krompir, ga sperite in ga narežite na kocke velikosti pribl. 2 cm.
2) Olje segrejte v loncu in čebulo popražite, da postekleni. Dodajte korenje in krompir in vse skupaj dušite. Dolijte toliko juhe, da je zelenjava dobro prekrita, in vse skupaj kuhajte 10–15 minut, da postane mehko. Po potrebi vmes dolijte juho, če zelenjava ni več prekrita z njo.
3) Peteršilj operite, otresite do suhega in odstranite peclje. Peteršilj natrgajte na grobe koščke in ga dajte v juho. Vse skupaj s paličnim mešalnikom ❺ mešajte okrog 1 minuto. Po potrebi dodajte sol, poper in nastrgan muškatni orešček.

Bučna juha

4 osebe

Sestavine

- 1 srednje velika čebula
- 2 stroka česna
- 10 - 20 g svežega ingverja
- 3 žlice repičnega olja
- 400 g buče (najbolj primerna je buča Hokkaido, ker se lupina pri kuhanju zmehča in buče ni treba lupiti)
- 250 - 300 ml kokosovega mleka
- 250 - 500 ml zelenjavne juhe
- sok ½ pomaranče
- malce suhega belega vina
- 1 žlička sladkorja
- sol, poper

Priprava

1) Olupite čebulo in jo narežite na kocke, ravno tako česen. Olupite ingver in ga narežite na kockice. Čebulo in ingver najprej dušite na vročem olju. Po 2 minutah dodajte še česen in vse skupaj dušite.
2) Bučo temeljito očistite s ščetko za zelenjavo in toplo vodo, potem pa jo narežite na 2–3 cm velike kocke (če uporabljate drugo vrsto buče kot Hokkaido, jo morate prej olupiti). Kocke buče dodajte čebuli in ingverju in vse skupaj dušite. Dolijte polovično količino kokosovega mleka in toliko zelenjavne juhe, da je buča dobro prekrita. Kuhajte pokrito pribl. 20–25 minut, da se buča zmehča. Vse skupaj zmešajte s paličnim mešalnikom ❺, da postane gladko. Dodajte toliko kokosovega mleka, da postane juha ravno prav kremasta, vendar ne preveč.
3) Juho dodatno začinite s pomarančnim sokom, belim vinom, sladkorjem, soljo in poprom, tako da ima juha na koncu poleg pekočega tudi sladek in uravnovešeno kislo-slan priokus.

Sladek sadni namaz

Sestavine

- 250 g jagod ali drugih sadežev (svežih ali zamrznjenih)
- 1 zavojček (pribl. 125 g) želirnega sladkorja brez kuhanja
- 1 brizg limoninega soka
- 1 noževa konica sredice vanilijevega stroka

Priprava

1) Operite jagode in jih očistite, pri tem odstranite liste in peclje. Jagode pustite v cedilu, da odvečna voda odteče in namaz ne bo preveč tekoč. Večje jagode narežite na majhne koščke.
2) Stehtajte 250 g jagod in jih dajte v primerno posodo za mešanje.
3) Dodajte brizg limoninega soka.
4) Po potrebi dodajte sredico vanilijevega stroka.
5) Dodajte vsebino zavojčka želirnega sladkorja brez kuhanja in vse skupaj s paličnim mešalnikom ❺ temeljito mešajte 45–60 sekund. Če še obstajajo večji koščki, vse skupaj pustite mirovati 1 minuto in potem ponovno mešajte 60 sekund.
6) Namaz lahko jeste takoj ali pa ga daste v kozarec s pokrovom na privijanje, ki ga zaprete.

SI

Čokoladna krema

Za 4 osebe

Sestavine

- 350 g smetane za stepanje
- 200 g grenke čokolade (> 60 % deleža kakava)
- ½ vanilijevega stroka (sredica)

Priprava

1) Zavrite smetano, čokolado nalomite na koščke in jo na majhni vročini počasi topite. Odstranite sredico polovičnega vanilijevega stroka in jo vmešajte v maso.
2) Krema naj se v hladilniku ohladi in strdi.
3) Pred serviranjem jo z metlico za sneg ⑩ kremasto zamešajte.

Nasvet: Zraven lahko postrežete s svežimi sadeži.

Majoneza

- 200 ml nevtralnega rastlinskega olja, npr. repičnega olja
- 1 jajce (rumenjak in beljak)
- 10 g blagega kisa ali limoninega soka
- Sol in poper po okusu

Priprava

1) Jajce in limonin sok dajte v posodo za mešanje, metlico za sneg ⑩ držite navpično v posodo in pritisnite tipko Turbo ❸.
2) Olje počasi dodajajte v enakomerno tankem curku (v roku približno 1:30 minute), tako da se olje poveže z drugimi sestavinami.
3) Potem po potrebi dodajte sol in poper.

Obsah

Úvod 74
Autorské právo 74
Použití dle předpisů 74
Rozsah dodávky 75
Likvidace obalu 75
Popis přístroje / příslušenství 76
Technická data 76
Bezpečnostní pokyny 77
Použití 79
Sestavení přístroje 80
Sestavení tyčového mixéru 80
Sestavení metly 80
Sestavení rozmělňovače 80
Držení přístroje 81
Obsluha 82
Čištění 84
Likvidace přístroje 85
Upozornění k prohlášení o shodě 85
Dovozce 85
Záruka 86
Servis 86
Recepty 87
Zeleninová krémová polévka 87
Dýňová polévka 88
Sladká ovocná pomazánka 89
Čokoládový krém 90
Majonéza 90

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Vaším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoliv rozmnožování, resp. každý patisk, i jenom částečně, a reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, se povoluje pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití dle předpisů

Tyčový mixér s příslušenstvím slouží výhradně ke zpracování malého množství potravin. Je určen výhradně pro použití v domácnostech. Tyčový mixér s příslušenstvím není určen pro použití v průmyslových provozech.

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- ► Přístroj používejte výlučně dle předpisů.
- ► Dodržujte postup, popsaný v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ► Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí. Přístroj používejte výlučně dle předpisů. Dodržujte postup, popsaný v tomto návodu k obsluze. Jakékoliv nároky na náhradu škody, vzniklé z důvodu nesprávného použití, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn na přístroji nebo z důvodu použití nedovolených a ne originálních dílů, jsou vyloučeny. Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standarně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem
- Šlehač sněhu
- Rozmělňovač (nůž a miska s kombinovaným víkem/stojanem)
- Nástěnná konzola

1) Vyjměte všechny části přístroje a tento návod k obsluze z krabice.
2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění".

UPOZORNĚNÍ

► Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
► V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu ***Servis***).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje / příslušenství

Obrázek A (tyčový mixér):

❶ regulátor rychlosti
❷ spínač (běžná rychlost)
❸ turbospínač (vysoká rychlost)
❹ těleso motoru
❺ tyčový mixér

Obrázek B (rozmělňovač):

❻ víko mísy
❼ nůž
❽ miska (s kombinovaným víkem/stojanem)

CZ

Obrázek C (šlehač sněhu):

❾ držák metly
❿ metla

Obrázek D (příslušenství):

⓫ měrná nádobka (s kombinovaným víkem/stojanem)

Technická data

Napětí sítě	220 - 240 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Třída ochrany	II ⧈
Obsah: Měrná nádobka Max. množství nalití tekutiny:	 700 ml 300 ml

Doporučujeme následující provozní doby:

Nechte tyčový mixér po 1 minutě provozu asi 2 minuty vychladnout.

Nechte rozmělňovač po 1 minutě provozu asi 2 minuty vychladnout.

Nechte šlehač sněhu po 2 minutách provozu asi 2 minuty vychladnout.

Pokud tyto provozní doby překročíte, může přehřátí způsobit poškození přístroje!

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- V případě funkčních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
- Pokud přesto do pouzdra přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- Vytahujte síťový kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte pouze za samotný kabel.
- Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- Skříň bloku motoru tyčového mixéru se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a záruka zaniká.

Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě neponořujte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříně bloku motoru.

CZ

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- Přístroj zásadně odpojte od sítě...
  - - při jeho ponechání bez dozoru;
  - - při jeho čištění;
  - - při jeho montáži nebo demontáži.
- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.
- Při manipulaci s mimořádně ostrými noži hrozí nebezpečí poranění.
- Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- Děti, starší než 8 let, mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeni o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- Přístroj a jeho připojovací kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí mladších než 8 let.

Použití

UPOZORNĚNÍ

- ► Pomocí odměrné nádobky ⓫ můžete odměřovat tekutiny do 700 ml. Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrné nádobky ⓫ vystříknout.
- ► Chcete-li v měrné nádobce ⓫ uschovat tekutiny, nebo potraviny, můžete sejmout stojan měrné nádobky ⓫ a použít tento jako víko. Dbejte při tom na to, aby zůstal uzavřený také výtokový otvor na měrné nádobce ⓫.

■ Tyčovým mixérem ❺ můžete připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky nebo kojeneckou výživu. Doporučujeme, provozovat tyčový mixér ❺ max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- ► Nepoužívejte tyčový mixér ❺ ke zpracování tuhých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!

■ Šlehačem sněhu ❿ můžete ušlehat šlehačku nebo sníh z bílků a zadělat těsto, zamíchat dezert nebo majonézu. Doporučujeme, provozovat šlehač sněhu ❿ max. 2 minuty v kuse a poté jej nechat vychladnout.

■ Pomocí kuchyňského drtiče složeného z nože ❼, misky ❽ a víka misky ❻, můžete rozmělnit i tvrdší potraviny. Doporučujeme, provozovat rozmělňovač max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- ► Nepoužívejte rozmělňovač ke zpracování tekutin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!

CZ

Sestavení přístroje

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

► Zástrčku zasuňte do zásuvky až po sestavení přístroje.

UPOZORNĚNÍ

► Před prvním použitím vyčistěte všechny části tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Sestavení tyčového mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

► Nůž je velmi ostrý! Manipulujte s ním vždy s maximální opatrností.

■ Nasaďte tyčový mixér ❺ na blok motoru ❹ tak, aby šipka ukazovala na symbol 🔓. Otáčejte tyčovým mixérem ❺, dokud neukazuje šipka na bloku motoru ❹ na symbol 🔒.

Sestavení metly

■ Nasaďte metlu ❿ do držáku metly ❾.

■ Takto složený šlehač ❿ nasaďte na těleso motoru ❹ tak, aby šipka ukazovala na symbol 🔓. Tělesem motoru ❹ otáčejte tak dlouho, dokud šipka neukazuje na symbol 🔒.

Sestavení rozmělňovače

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

► Nůž ❼ je velmi ostrý! Manipulujte s ním vždy s maximální opatrností.

■ Opatrně nasaďte nůž ❼ na úchyt v míse ❽. Přitom nůž ❼ trochu pootočte tak, aby sklouzl na přidržení.

UPOZORNĚNÍ

► Přitom nůž ❼ nedosedá pevně na přidržení. To je normální. Nůž ❼ dosedá pevně až tehdy, až když je nasazené víko mísy ❻.

■ Dejte do mísy ❽ potraviny, které chcete rozmělňovat.

UPOZORNĚNÍ

► Misku ❽ naplňte vždy pouze po označení MAX. Jinak přístroj nefunguje optimálně.

■ Nasaďte víko ❻ na mísu ❽ a pevně je zašroubujte. Přitom výčnělky na okraji mísy ❽ musí zapadat do rýhy na víku mísy ❻. Dbejte na to, aby nůž ❼ správně zapadl do víka mísy ❻.

■ Nasaďte blok motoru ❹ na víko mísy ❻ tak, aby šipka ukazovala na symbol 🔓. Otáčejte blokem motoru ❹, dokud neukazuje šipka na symbol 🔒.

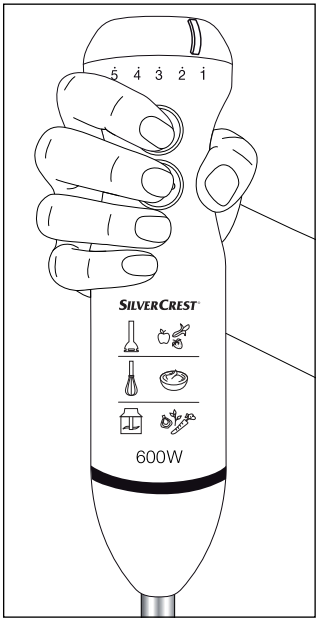
UPOZORNĚNÍ

► Chcete-li v míse ❽ uschovat tekutiny, nebo potraviny, můžete sejmout stojan mísy ❽ a použít tento jako víko. Sejměte k tomu opatrně víko mísy ❻ a blok motoru ❹ a také popřípadě nůž ❼. Uvolněte stojan z mísy ❽ a nasaďte jej na mísu ❽.

CZ

Držení přístroje

K obsluze přístroje jej držte takto:



Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

► Potraviny nesmí být příliš horké! Vystřikující obsah mísy by mohl způsobit opaření.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud chcete ušlehat šlehačku šlehačem ⑩, držte během šlehání nádobu nakloněnou. Tak šlěhačka rychle ztuhne. Dbejte na to, aby během šlehání šlehačka nevystřikovala. K vyšlehání šlehačky nastavte regulátor rychlosti ❶ na „5“.

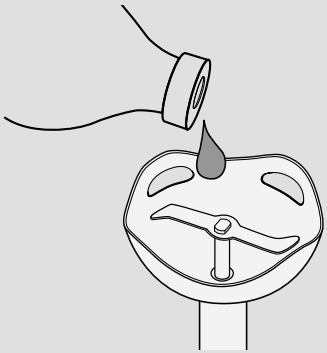
CZ

Pokud jste tyčový mixér s příslušenstvím smontovali tak, jak bylo požadováno:

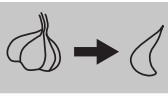
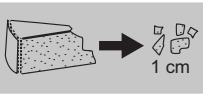
1) Poté zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
2) Chcete-li zpracovat potraviny běžnou rychlostí, podržte stisknutý spínač ❷. Pro zvýšení rychlosti posuňte regulátor rychlosti ❶ směrem k „5“. Pro snížení rychlosti posuňte regulátor rychlosti ❶ směrem k „1“.
3) Chcete-li zpracovat potraviny vysokou rychlostí, podržte stisknutý turbo-spínač ❸. Po stisknutí tlačítka turbo ❸ je Vám ihned k dispozici maximální rychlost zpracování.
4) Jakmile jste se zpracováním potravin hotovi, jednoduše stisknutý vypínač pusťte.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud by se při provozu objevily neobvyklé zvuky, skřípání, nebo podobné, nakapejte trochu neutrálního kuchyňského oleje na hnací hřídel mixéru:



Příklady rozsekání a rozemletí různých potravin rozmělňovačem:

Suroviny		**Max. množství**	**Doba zpracování**	**RYCHLOST**
cibule		200 g	cca. 20 s	stupeň 1 - 3
petržel		30 g	cca. 20 s	turbo
česnek		20 stroužků	cca. 20 s	stupeň 1 - 5
mrkev		200 g	cca. 15 s	stupeň 1 - 5
lískové oříšky/ mandle		200 g	cca. 30 s	turbo
vlašské ořechy		200 g	cca. 25 s	stupeň 3 - 4
parmezán		250 g	cca. 30 s	turbo

CZ

Čištění

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění tyčového mixéru s příslušenstvím.
- Během čištění nesmíte blok motoru ❹ v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem ❼ hrozí nebezpečí zranění. Rozmělňovač po použití a vyčištění opět složte, abyste se nezranili o volně ležící nůž. Nůž uložte mimo dosah dětí.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- Díly tyčového mixeru se nesmí omývat v myčce na nádobí, poškodily by se tím.
- Nepoužívejte agresivní čistící prostředky, žádná abraziva nebo chemické čistící prostředky! Tyto mohou povrchy nenapravitelně poškodit!

1) Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
2) Očistěte blok motoru ❹ a držák metliček na šlehání ❾ vlhkou utěrkou. Ujistěte se, že do otvorů bloku motoru ❹ nevnikla voda. V případě urputného znečištění nakapejte na hadr trochu jemného mycího prostředku. Zbytky mycího prostředku otřete vlhkým hadrem.
3) Tyčový mixér ❺, víko mísy ❻, mísu ❽, metličky na šlehání ❿, odměrku ⓫ a nůž ❼ omyjte důkladně ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.
4) Utěrkou vše dobře vytřete do sucha a ujistěte se, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

Likvidace přístroje

Přístroj v žádném případě nevhazujte do běžného domovního odpadu.
Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.

Upozornění k prohlášení o shodě

Tento přístroj je ohledně shody v souladu se základními požadavky a jinými relevantními předpisy evropské směrnice o elektromagnetické kompatibilitě č. 2004/108/EC, směrnice Evropského parlamentu č. 2009/125/EC a směrnice o nízkém napětí č. 2006/95/EC.

CE

Kompletní originál Prohlášení o shodě lze dostat u dovozce.

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Záruka

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou.

Uschovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. Budete-li uplatňovat záruku, spojte se prosím telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

- Poskytnutí záruky platí pouze na závady materiálu nebo výrobní chyby, ne však na závady, vzniklé při dopravě, na díly, podléhající opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, např. vypínače.

Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely. V případě neodborné či nesprávné manipulace, použití násilí nebo neautorizovaných zásahů do přístroje záruka zaniká.

Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.
Záručním plněním se záruční doba neprodlouží. To platí jak pro nahrazené, tak i pro opravené díly.

Případné škody a nedostatky, zjištěné už při koupě, se musí hlásit hned po vybalení výrobku, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškerá opravy poplatkům.

Servis

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz
IAN 93491

Dostupnost horké linky: pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Recepty

Zeleninová krémová polévka

2 - 4 osoby

Suroviny

- 2 - 3 PL oleje
- 200 g cibule
- 200 g brambor (zvláště vhodné jsou moučné odrůdy)
- 200 g mrkve
- 350 - 400 ml zeleninového vývaru (čerstvého nebo instantního)
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- 5 g petržele

CZ

Příprava

1) Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na kostičky. Omyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji. Oloupejte brambory, opláchněte a nakrájejte je na cca. 2 cm velké kostky.
2) V hrnci ohřejte olej, a opražte cibuli.Přidejte mrkev a brambory a nechte je dusit spolu s cibulí.Přidejte toliko vývaru, dokud není vše zalito vývarem a vše nechte vařit 10-15 minut do měkka. Dle potřeby vývar dolévejte, aby zelenina byla vždy ve vývaru.
3) Omyjte petrželku, důkladně osušte a odstraňte stopky. Petržel nalámejte nebo nakrájejte na velké kusy a přidejte do polévky. Vše promixujte tyčovým mixérem ❺ po dobu cca. 1 minuty. Dochuťte solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem.

Dýňová polévka

4 osoby

Suroviny

- 1 středně velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 10 - 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL řepkového oleje
- 400 g dužiny dýně (nejlepší je dýně Hokkaido, protože slupka při vaření změkne a nemusí se oloupat)
- 250 - 300 ml kokosového mléka
- 250 - 500 ml zeleninového vývaru
- šťáva z ½ pomeranče
- trochu suchého bílého vína
- 1 ČL cukru
- sůl, pepř

Příprava

1) Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte na kostky. Zázvor oloupejte a jemně jej nakrájejte na kostky. Cibuli a zázvor nejdříve podušte na horkém oleji. Po 2 minutách přidejte česnek a nechte jej dusit spolu s ostatními přísadami.
2) Dýni důkladně očistěte pod teplou vodou kartáčkem na zeleninu, poté ji nakrájejte na 2-3 cm velké kostky.(Jestliže se použije jiná dýně, než dýně Hokkaido, musí se tato předem oloupat). K udušené cibuli a udušenému zázvoru přidejte kostky dýně a nechte vše spolu dusit. Nalijte k tomu poloviční množství kokosového mléka a tolik zeleninového vývaru, aby byla dýně ve vývaru. Vařte do měkka cca. 20-25 minut zakryté. Poté vše rozmixujte tyčovým mixérem ❺. Přitom přilévejte do polévky vždy takové množství kokosového mléka, dokud se nedosáhne její správná krémová konzistence.
3) Polévku dochuťte pomerančovou šťávou, bílým vínem, cukrem, solí a pepřem, aby polévka měla vedle ostré chuti také sladko-kyselou příchuť.

Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo mraženého)
- 1 balíček (cca. 125 g) želírovacího cukru bez uvaření
- 1 střik citronové šťávy
- 1 špetku vanilky

Příprava

1) Jahody umyjte a očistěte a přitom odstraňte zelené stopky.Nechte je dobře okapat na sítku, aby mohla dobře odtéct přebytečná voda, a aby pomazánka nebyla příliš tekutá. Velké jahody nakrájejte na malé kousky.
2) 250 g jahod odvažte a dejte do vhodné mixérové nádoby.
3) Přidejte k tomu jeden střik citronové šťávy.
4) Dle potřeby vyškabejte vnitřek vanilky a přidejte vanilku k jahodám.
5) Poté k tomu přidejte obsah sáčku se želírovacím cukrem bez vaření a tyčovým mixérem ❺ vše důkladně promixujte 45-60 sekund.Nachází-li se v mase ještě velké kusy jahod, nechte vše nejdříve 1 minutu odstát a poté opět promixujte cca. 60 sekund.
6) Můžete požívat hned nebo dejte ovocnou pomazánku do sklenic se šroubovacím uzávěrem a tyto dobře uzavřete.

Čokoládový krém

Pro 4 osoby

Suroviny

- 350 g šlehačky
- 200 g hořké čokolády (> 60% podíl kakaa)
- ½ vanilky (dužina)

Příprava

1) Šlehačku uveďte do varu, čokoládu rozdrobte a při nízké teplotě ji ve šlehačce nechte pomalu rozpustit. Vyškrabte dužinu z půlky vanilky a zamíchejte do směsi.
2) Vše nechte v ledničce úplně vychladnout a ztuhnout.
3) Před podáváním prošlehejte šlehačem na sníh ⑩.

Tip: Nejlépe k pomazánce chutná čerstvé ovoce.

Majonéza

- 200 ml neutrálního rostlinného oleje, například řepkový olej
- 1 vejce (žloutek a bílek)
- 10 g mírného octu nebo citrónové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

1) Dejte vejce a citronovou šťávu do nádoby mixéru, šlehač ⑩ držte svisle v nádobě a stiskněte turbo tlačítko ❸.
2) Pomalu k tomu přidávejte stejnoměrně olej (po dobu cca. 1:30 minuty) tak, aby se olej promíchal s jinými přísadami.
3) Vzápětí dochuťte dle chuti solí a pepřem.

Obsah

Úvod 92
Autorské práva 92
Používanie primerané účelu 92
Obsah dodávky 93
Likvidácia obalových materiálov 93
Opis prístroja / príslušenstvo 94
Technické údaje 94
Bezpečnostné pokyny 95
Používanie 97
Montáž 98
Montáž mixéra 98
Montáž metličky na sneh 98
Montáž drviča 98
Držanie prístroja 99
Používanie 100
Čistenie 102
Likvidácia prístroja 103
Vyhlásenie o zhode 103
Dovozca 103
Záruka 104
Servis 104
Recepty 105
Krémová zeleninová polievka 105
Tekvicová polievka 106
Sladká ovocná nátierka 107
Čokoládový krém 108
Majonéza 108

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastočná, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Používanie primerané účelu

Tento ručný mixér slúži výlučne na spracovávanie potravín v malých množstvách. Je určený výlučne na používanie v domácnostiach. Tento mixér nie je určený na podnikateľské účely.

⚠ VAROVANIE

Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!

Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný.

- ► Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.
- ► Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy.

UPOZORNENIE

- ► Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný. Používajte prístroj výlučne v zmysle jeho určenia. Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov, sú vylúčené. Riziko znáša výlučne prevádzkovateľ.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Tyčový mixér
- Odmerná nádoba s kombinovaným vrchnákom a podstavcom
- Metlička na sneh
- Drvič (nôž a miska s kombinovaným vrchnákom a podstavcom)
- Návod na používanie

1) Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na používanie.
2) Odstráňte všetok baliaci materiál.
3) Všetky diely prístroja vyčistite postupom opísaným v kapitole „Čistenie“.

UPOZORNENIE

► Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
► V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu ***Servis***).

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.

Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

► Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Opis prístroja / príslušenstvo

Obrázok A (ručný tyčový mixér):

❶ Regulátor otáčok
❷ Vypínač (normálne otáčky)
❸ Spínač turbo (vysoké otáčky)
❹ Blok motora
❺ Tyčový (ručný) mixér

Obrázok B (drvič):

❻ Miska s vrchnákom
❼ Nôž
❽ Miska (s kombinovaným vrchnákom a podstavcom)

SK

Obrázok C (metlička na šľahanie snehu):

❾ Držiak šľahacej metličky
❿ Šľahacia metlička

Obrázok D (príslušenstvo):

⓫ Odmerná nádoba (s kombinovaným vrchnákom a podstavcom)

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~, 50 Hz
Menovitý výkon	600 W
Trieda ochrany	II ⧈
Kapacita : Odmerná nádobka Max. množstvo tekutín	 700 ml 300 ml

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Ručný mixér nechať vychladnúť po 1 minúte prevádzky.

Drvič nechať vychladnúť po 1 minúte prevádzky.

Šľahač nechať vychladnúť po 2 minútach prevádzky.

Pri prekročení týchto dôb prevádzky môže dôjsť k poškodeniu prístroja z dôvodu prehriatia!

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Spotrebič pripojte len do elektrickej zásuvky s napätím 220-240 V ~/50 Hz nainštalovanej podľa predpisov.
- Pri prevádzkových poruchách a pred čistením spotrebiča vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Spotrebič nesmiete vystaviť vlhkosti, ani ho používať v exteriéri.
- Ak by do spotrebiča predsa len vnikla tekutina, ihneď vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a dajte spotrebič opraviť kvalifikovanému odbornému personálu.
- Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a veďte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, ani sa oň potknúť.
- Poškodenú elektrickú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.
- Tento elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- Kryt bloku motora tyčového mixéra nesmiete otvárať. V takom prípade vám hrozí nebezpečenstvo úrazu a záruka stráca platnosť.

Blok motora tyčového mixéra v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.

SK

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte elektrický spotrebič vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- Elektrický spotrebič v zásade odpojte od distribučnej siete,...
  - keď je elektrický spotrebič bez dozoru,
  - keď elektrický spotrebič čistíte,
  - keď ho skladáte, alebo rozoberáte.
- Spotrebič nesmú používať deti.
- Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- Nože sú extrémne ostré! Stále s nimi zaobchádzajte opatrne.
- Pri práci s extrémne ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo úrazu.
- Elektrický spotrebič čistite veľmi opatrne. Nože sú extrémne ostré!
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dohľadom.
- Prístroj a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.

Používanie

UPOZORNENIE

- ► Odmerkou ⓫ môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml. Pre spracovanie ju naplňte najviac do 300 ml, inak môže tekutina z odmerky ⓫ vytiecť.
- ► Keď chcete uskladniť tekutiny a potraviny v odmernej nádobe ⓫ môžete podstavec odmerky ⓫ sňať a použiť ho ako vrchnák. Majte na pamäti, že aj výtok z odmerky ⓫ je zatvorený.

■ Ručným mixérom ❺ môžete pripravovať rôzne druhy omáčok, polievok alebo detskej stravy. Odporúčame používať ručný mixér ❺ max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ► Nepoužívajte ručný tyčový mixér ❺ na spracovávanie tuhých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!

SK

■ Metličkou na sneh ❿ môžete vyrobiť majonézu, vymiešať dezert alebo vyšľahať smotanu alebo vaječné bielky. Odporúčame používať šľahač ❿ max. 2 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

■ Drvičom, pozostávajúcim z noža ❼, misky ❽ a veka misky ❻ môžete rozdrviť aj tvrdšie potraviny. Odporúčame používať drvič max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ► Nepoužívajte drvič na spracovávanie tekutých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!

Montáž

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

► Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

► Pred prvým uvedením do prevádzky vyčistite všetky diely postupom uvedeným v kapitole „Čistenie“.

Montáž mixéra

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

► Nôž je mimoriadne ostrý! Zaobchádzajte s ním vždy opatrne.

■ Nasaďte ručný mixér ❺ na blok motora ❹ tak, aby šípka ukazovala na symbol 🔓. Otočte ručný mixér ❺, až bude šípka na bloku motora ❹ ukazovať na symbol 🔒.

SK

Montáž metličky na sneh

■ Nasaďte metličku na sneh ❿ do držiaka metličky ❾.

■ Nasaďte zložené metličky ❿ na blok motora ❹ tak, aby šípka smerovala na 🔓. Otočte blok motora ❹, až bude šípka ukazovať na symbol 🔒.

Montáž drviča

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

► Nôž ❼ je mimoriadne ostrý! Zaobchádzajte s ním vždy opatrne.

■ Opatrne nasaďte nôž ❼ na držiak v miske ❽. Pritom nôž ❼ trochu pootočte tak, aby skĺzol na držiak.

UPOZORNENIE

► Nôž ❼ pritom nesedí pevne na držiaku. To je normálne. Nôž ❼ sedí pevne až vtedy, až keď je nasadený vrchnák misy ❻.

■ Do misky ❽ dajte potraviny, ktoré sa majú drviť.

UPOZORNENIE

► Misku ❽ naplňte vždy len po značku MAX. Inak prístroj nebude optimálne pracovať.

■ Veko ❻ nasaďte na misku ❽ a pevne ho dotiahnite. Pritom musia byť výstupky na okraji misky ❽ vo vodiacej koľajničke veka ❻. Dbajte na to, aby nôž ❼ správne zapadal do veka misy ❻.

■ Blok motora ❹ nasaďte na veko ❻ tak, aby šípka ukazovala na symbol 🔓. Otočte blok motora ❹, až bude šípka ukazovať na symbol 🔒.

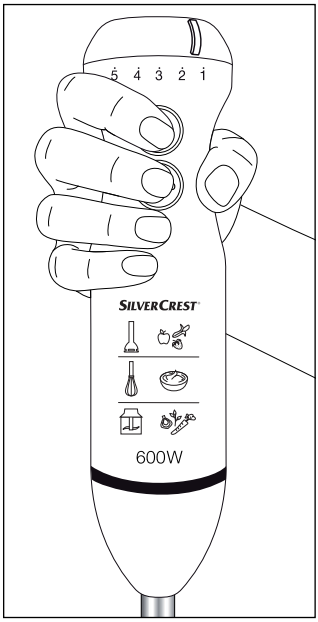
UPOZORNENIE

► Keď chcete uskladniť tekutiny a potraviny v miske ❽, môžete podstavec misky ❽ sňať a použiť ho ako veko. Za tým účelom snímte veko ❻ a blok motora ❹, a v prípade potreby opatrne aj nôž ❼. Uvoľnite podstavec misky ❽ a nasaďte ho na misku ❽.

SK

Držanie prístroja

Pri používaní prístroja ho držte takto:



Používanie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

► Potraviny nesmú byť príliš horúce! Vystrekovaný obsah by mohol spôsobiť obarenie.

UPOZORNENIE

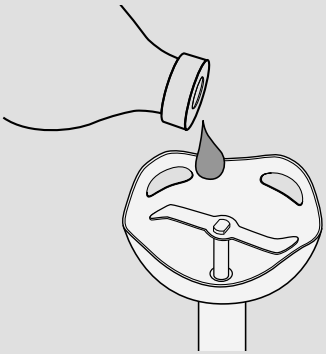
► Keď chcete šľahať smotanu metličkou na sneh ⓫, držte nádobu počas miešania šikmo. Tak smotana rýchlejšie stuhne. Dajte pozor na to, aby počas miešania žiadna smotana nevystrekla. Na šľahanie smotany posuňte regulátor otáčok ❶ do polohy „5“.

Keď ste ručný mixér zostavili podľa potreby:

1) Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
2) Držte vypínač ❷ stlačený, ak sa majú potraviny spracovať normálnymi otáčkami. Posuňte regulátor otáčok ❶ smerom k „5“, ak chcete otáčky zvýšiť. Posuňte regulátor otáčok ❶ smerom k „1“, ak chcete otáčky znížiť.
3) Podržte spínač turbo ❸, stlačený, ak sa majú potraviny spracovať vysokými otáčkami. Pri stlačení spínača turbo ❸ máte okamžite k dispozícii maximálne otáčky.
4) Keď sú potraviny dostatočne spracované, pusťte stlačený vypínač.

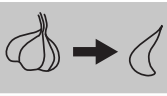
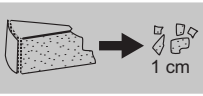
UPOZORNENIE

► Ak počas prevádzky počuť neobvyklý hluk, napríklad pískanie alebo podobne, naolejujte pohonný hriadeľ tyčového mixéra trochou neutrálneho jedlého oleja:



SK

Príklady na mletie a drvenie rôznych potravín drvičom:

Suroviny		Max. množstvo	Doba spracovania	Otáčky
Cibuľa		200 g	asi 20 s	Stupeň 1 - 3
Petržlen		30 g	asi 20 s	Turbo
Cesnak		20 strúčikov	asi 20 s	Stupeň 1 - 5
Mrkva		200 g	asi 15 s	Stupeň 1 - 5
Oriešky/ mandle		200 g	asi 30 s	Turbo
Orechy		200 g	asi 25 s	Stupeň 3 - 4
Parmezán		250 g	asi 30 s	Turbo

SK

Čistenie

⚠ POZOR - NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred čistením mixéra vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- V žiadnom prípade nesmiete blok motora ❹ pri čistení ponárať do vody, ani ho držať pod tečúcou vodou.

⚠ POZOR - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri práci s mimoriadne ostrým nožom ❼ hrozí nebezpečenstvo úrazu. Po použití a vyčistení znova poskladajte ručný mixér, aby ste sa neporanili o voľne ležiaci nôž. Zabezpečte, aby sa k nožu nedostali deti.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Jednotlivé diely mixéra sa nesmú umývať v umývačke riadu, mohli by sa poškodiť.
- Nepoužívajte žiadne drhnúce, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Mohli by povrch prístroja neopraviteľne poškodiť!

SK

1) Vytiahnite sieťovú zástrčku.
2) Vlhkou handrou očistite blok motora ❹ a držiak metličky na sneh ❾. Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora ❹. V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na utierku trocha jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku utrite vlhkou utierkou.
3) Poriadne vyčistite tyčový mixér ❺, veko misky ❻, misku ❽, šľahacie metličky ❿, odmerku ⓫ a nôž ❼ vodou s čistiacim prostriedkom a potom opláchnite zvyšky čistiaceho prostriedku čistou vodou.
4) Suchou handrou všetko poriadne vysušte a zabezpečte, aby bol prístroj pred ďalším používaním celkom suchý.

Likvidácia prístroja

Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného domového odpadu.
Tento výrobok podlieha európskej smernici 2012/19/EU.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu. Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na likvidáciu odpadu.

Vyhlásenie o zhode

Tento prístroj spĺňa základné požiadavky a iné relevantné predpisy európskej smernice pre elektromagnetickú znášanlivosť 2004/108/EC, smernice 2009/125/EC a smernice 2006/95/EC.

CE

Kompletný originál Vyhlásenia o zhode je k dispozícii u dovozcu.

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Záruka

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne odskúšaný.

Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatnenia záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

UPOZORNENIE

► Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou alebo opotrebením, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače.

Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis.

Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely.

Prípadné poškodenia alebo nedostatky zistené už pri kúpe musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní po dátume kúpy.

Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záručnej doby, si musíte zaplatiť.

Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk
IAN 93491

Dostupnosť hotline: pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Recepty

Krémová zeleninová polievka

2 - 4 osoby

Suroviny

- 2 - 3 PL oleja
- 200 g cibule
- 200 g zemiakov (obzvlášť vhodné sú múčnaté druhy)
- 200 g mrkvy
- 350 - 400 ml zeleninového vývaru (čerstvý alebo instantný)
- soľ, korenie, muškátový orech
- 5 g petržlenovej vňate

Príprava

1) Cibuľu ošúpeme a nadrobno pokrájame. Mrkvu umyjeme, olúpeme a nakrájame na plátky. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a pokrájame na kocky veľké asi 2 cm.
2) V hrnci zohrejeme olej a cibuľu v ňom do sklovita udusíme. Pridáme mrkvu a zemiaky a spolu ďalej dusíme. Prilejeme toľko vývaru, aby bola zelenina celkom zakrytá a asi 10 - 15 minút varíme do zmäknutia. V prípade potreby dolievame vývar, aby bola zelenina stále zakrytá.
3) Petržlenovú vňať umyjeme, do sucha otrasieme a odstránime stonky. Petržlen natrháme na väčšie kúsky a dáme do polievky. Mixérom ❺ všetko pomixujeme asi 1 minútu. Dochutíme soľou, korením a strúhaným muškátovým orechom.

Tekvicová polievka

Pre 4 osoby

Suroviny

- 1 stredne veľká cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 10 - 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL rastlinného oleja
- 400 g tekvicovej dužiny (najlepšia je tekvica Hokkaido, pretože ju nemusíme šúpať, lebo jej šupka pri varení zmäkne)
- 250 -300 ml kokosového mlieka
- 250 -500 ml zeleninového vývaru
- šťava z polovice pomaranča
- trochu suchého bieleho vína
- 1 ČL cukru
- soľ, korenie

Príprava

1) Cibuľu ošúpeme a pokrájame na kocky, cesnak takisto. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.
2) Tekvicu dobre očistíme kefou pod horúcou vodou, potom nakrájame na 2 - 3 cm kocky. (Inú tekvicu než Hokkaido treba aj ošúpať.) Tekvicové kocky pridáme k cibuli a zázvoru a ďalej dusíme. Prilejeme polovicu množstva kokosového mlieka a toľko zeleninového vývaru, aby bola tekvica celkom zakrytá. Zakryjeme pokrievkou a varíme do mäkka asi 20 - 25 minút. Mixérom ❺ všetko dohladka rozmixujeme. Pritom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
3) Polievku dochutíme pomarančovou šťavou, bielym vínom, cukrom, soľou a korením tak, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kysloslanú príchuť.

Sladká ovocná nátierka

Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia (čerstvé alebo mrazené)
- 1 balíček (asi 125 g) želírovacieho cukru bez varenia
- 1 strek citrónovej šťavy
- 1 špičku noža dreň z vanilkového struku

Príprava

1) Jahody umyjeme a očistíme, odstránime zelené stonky. V sitku necháme odkvapkať, aby nadbytočná voda odtiekla a nátierka nebola príliš vodnatá. Väčšie jahody pokrájame nadrobno.
2) 250 g jahôd dáme do vhodného pohára na mixovanie.
3) Pokvapkáme ich trochou citrónovej šťavy.
4) Ak chceme, môžeme vyškriabať dreň jedného struku vanilky a pridať.
5) Pridáme balíček želírovacieho cukru bez varenia a mixéromr ❺ poriadne rozmixujeme 45 - 60 sekúnd. Ak ešte zostanú väčšie kúsky ovocia, necháme 1 minútu odstáť a potom znova pomixujeme 60 sekúnd.
6) Podávame hneď alebo dáme nátierku do skleného pohára so skrutkovacím vekom a dobre uzatvoríme.

Čokoládový krém

Pre 4 osoby

Suroviny

- 350 g šľahačky
- 200 g horkej čokolády (> 60 % obsah kakaa)
- ½ vanilkového struku (dreň)

Príprava

1) Smotanu necháme zovrieť, čokoládu rozlámeme na kúsky a necháme v nej pri nízkej teplote pomaly roztopiť. Vyškriabeme dreň z polovice struku vanilky a vmiešame.
2) V chladničke úplne vychladíme a necháme stuhnúť.
3) Pred servírovaním vyšľaháme metličkou ⑩ do krémova.

Rada: K tomu dobre chutí čerstvé ovocie.

Majonéza

- 200 ml neutrálneho rastlinného oleja (napr. repkový)
- 1 vajce (žĺtok a bielok)
- 10 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- soľ a korenie podľa chuti

Príprava

1) Vajce a citrónovú šťavu dáme do nádoby na mixovanie, metličku ⑩ držíme v nádobe zvislo a stlačíme tlačidlo Turbo ❸.
2) Pomaly pridávame olej rovnomerne tenkým prúdom (v priebehu asi 1,5 minúty), aby sa dobre spojil s ostatnými surovinami.
3) Nakoniec pridáme soľ a korenie podľa chuti.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **110**
Urheberrecht 110

Bestimmungsgemäße Verwendung **110**

Lieferumfang **111**
Entsorgung der Verpackung 111

Gerätebeschreibung/Zubehör **112**

Technische Daten **112**

Sicherheitshinweise **113**

Verwendung **115**

Zusammenbauen **116**
Den Stabmixer zusammenbauen 116
Den Schneebesen zusammenbauen 116
Den Zerkleinerer zusammenbauen 116

Gerät halten **117**

Bedienen **118**

Reinigen **120**

Gerät entsorgen **121**

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung **121**

Importeur **121**

Garantie **122**

Service **122**

Rezepte **123**
Gemüse-Cremesuppe 123
Kürbissuppe 124
Süßer Fruchtaufstrich 125
Schoko-Creme 126
Mayonnaise 126

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- ► Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

❶ Geschwindigkeitsregler
❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
❹ Motorblock
❺ Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

❻ Schüssel-Deckel
❼ Messer
❽ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Abbildung C (Schneebesen):

❾ Schneebesen-Halter
❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II ⧈
Fassungsvermögen: Messbecher Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	 700 ml 300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Zerkleinerer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Schneebesen nach 2 Minuten Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

DE
AT
CH

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz,...
  - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
  - wenn Sie das Gerät reinigen,
  - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinander nehmen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Die Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

Verwendung

HINWEIS

- ► Mit dem Messbecher ⓫ können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ⓫ herauslaufen.
- ► Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher ⓫ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers ⓫ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher ⓫ verschlossen ist.

■ Mit dem Stabmixer ❺ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer ❺ max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Benutzen Sie den Stabmixer ❺ nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

■ Mit dem Schneebesen ⓾ können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen ⓾ max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

■ Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ❼, Schüssel ❽ und Schüssel-Deckel ❻, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

HINWEIS

► Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Den Stabmixer zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

■ Setzen Sie den Stabmixer ❺ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Stabmixer ❺, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol 🔒 weist.

DE
AT
CH

Den Schneebesen zusammenbauen

■ Setzen Sie den Schneebesen ❿ in den Schneebesen-Halter ❾.

■ Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen ❿ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol 🔒 weist.

Den Zerkleinerer zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Das Messer ❼ ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

■ Setzen Sie vorsichtig das Messer ❼ auf die Halterung in der Schüssel ❽. Drehen Sie das Messer ❼ dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

HINWEIS

► Das Messer ❼ sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer ❼ sitzt erst ganz fest, wenn der Schüssel-Deckel ❻ aufgesetzt wird.

■ Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel ❽.

HINWEIS

► Befüllen Sie die Schüssel ❽ immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.

- Setzen Sie den Schüssel-Deckel ❻ auf die Schüssel ❽ und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel ❽ in die Schiene am Schüssel-Deckel ❻ geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer ❼ korrekt in den Schüssel-Deckel ❻ greift.
- Setzen Sie den Motorblock ❹ auf den Schüssel-Deckel ❻, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol 🔒 weist.

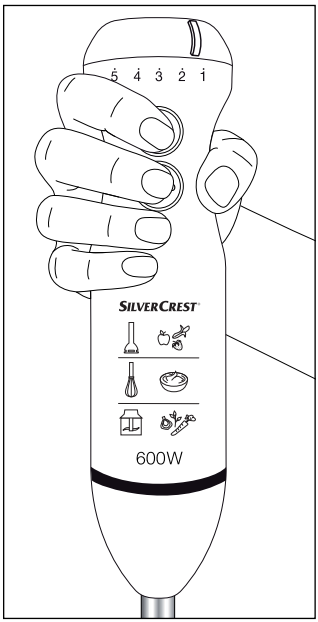
HINWEIS

► Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel ❽ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß der Schüssel ❽ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu den Schüssel-Deckel ❻ und Motorblock ❹ ab, sowie gegebenenfalls das Messer ❼ vorsichtig heraus. Lösen Sie den Standfuß der Schüssel ❽ und setzen Sie ihn auf die Schüssel ❽.

DE
AT
CH

Gerät halten

Um das Gerät zu bedienen, halten Sie es bitte folgendermaßen:



Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

HINWEIS

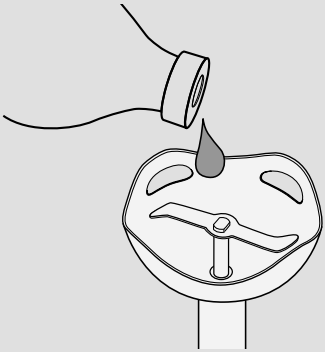
► Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ❶ auf „5“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2) Halten Sie den Schalter ❷ gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
3) Halten Sie den Turbo-Schalter ❸ gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters ❸ steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.

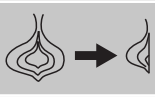
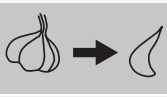
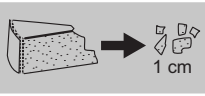
HINWEIS

► Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers:



DE
AT
CH

Beispiele für das Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer:

Zutaten		max. Menge	Verarbeitungs-zeit	Geschwindig-keit
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 3
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 5
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Stufe 1 - 5
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	Stufe 3 - 4
Parmesan		250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

DE
AT
CH

Reinigen

⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Sie dürfen den Motorblock ❹ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ❼ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Zerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Machen Sie das Messer für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Sie dürfen die Teile des Stabmixer-Sets nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

1) Ziehen Sie den Netzstecker.
2) Reinigen Sie den Motorblock ❹ und den Schneebesen-Halter ❾ mit einem feuchten Tuch.
   Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks ❹ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
3) Reinigen Sie den Stabmixer ❺, den Schüssel-Deckel ❻, die Schüssel ❽, den Schneebesen ❿, den Messbecher ⓫ und das Messer ❼ gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

CE

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

DE
AT
CH

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 93491

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 93491

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 93491

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

- 2 - 3 EL ÖL
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehlig kochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 - 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer ❺ für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 - 300 ml Kokosmilch
- 250 - 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer ❺ glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer ❺ 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 1 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60% Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen ⑩ cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑩ senkrecht in den Becher halten und den Turbo-Schalter ❸ drücken.
2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1:30 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacji · Információk állása Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen: 09 / 2013 · Ident.-No.: SSMS600C3-072013-2